



MENU DES ÉCOLES MATERNELLES

Lundi 1 ^{er} octobre 2018	Mardi 2 octobre 2018	Mercredi 3 octobre 2018	Jeudi 4 octobre 2018	Vendredi 5 octobre 2018
<p>Avocat + Vinaigrette Radis + Beurre salé</p> <p>Aiguillettes de poulet, sauce aigre doux Haricots plats persillés Emmental - Mimolette Riz au lait - Semoule au lait caramel</p> <p>Goûter Palmiers - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois râpé, vinaigrette au miel Carottes râpées fédalà</p> <p>Filet de limande meunière + Citron Purée de patates douces maison Yaourt brassé aromatisé - Fromage blanc aromatisé Compote de pommes - Compote pomme/abricot</p> <p>Goûter Baguette - Pâte à tartiner - Lait - Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz au thon - Taboulé à la menthe</p> <p>Rôti de veau à la fondue de tomates Beignets de chou-fleur Fromage frais sucré - Yaourt sucré Fruit de saison</p> <p>Goûter Quatre-quarts - Fromage frais aromatisé Compote pomme/abricot</p>	<p>Saucisson sec - Pâté de volaille (s/p)</p> <p>Steak haché de bœuf, sauce forestière Poellée à la bretonne Edam - Tomme Noire Fruit de saison</p> <p>Goûter Brioche - Yaourt sucré - Jus de pommes</p>	<p>Pamplemousse + Sucre - Concombre tzatziki</p> <p>Médailillon de saumonette, sauce moutarde à l'ancienne - Boulghour Pointe de Brie - Bûchette de chèvre Tarte chocolat</p> <p>Goûter Pain de campagne - Beurre Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>
Lundi 8 octobre 2018	Mardi 9 octobre 2018	Mercredi 10 octobre 2018	Jeudi 11 octobre 2018	Vendredi 12 octobre 2018
SEMAINE DU GOÛT 2018 - TOUR DU MONDE				
<p>Nouvelle-Zélande Salade surimi, pamplemousse et endive + Vinaigrette balsamique</p> <p>Rosted lamb (gigot d'agneau rôti), sauce menthe & Ses légumes (patate douce, carottes, petits pois, maïs) Cheddar - Kiwi gold</p> <p>Goûter Brownies - Yaourt brassé sucré - Fruit de saison</p>	<p>Russie Salade de chou mariné (carottes, chou blanc, ail)</p> <p>Bœuf Stroganoff & Gnocchi de polenta Petits-suisses aromatisés Syrniki russe + Lait concentré</p> <p>Goûter Chausson aux pommes - Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Islande Salade de hareng et pommes de terre</p> <p>Haché de poisson, sauce pain d'épices & Légumes pot au feu Fromage blanc + Sucre HJÓNABANDSSAELA : gâteau à la pomme/rhubarbe</p> <p>Goûter Galettes bretonnes - Petits-suisses sucrés - Fruit de saison</p>	<p>Pérou Salade de tomates et avocat vinaigrette</p> <p>Manchons de poulet grillé & Quinoa sauce tomates, oignons Mousse chocolat noir Compote pomme/mangue</p> <p>Goûter salé Pain aux céréales - Vache qui rit - Compote pomme/banane</p>	<p>Côte d'Ivoire Salade de carottes et bananes, sauce fromage blanc citron</p> <p>Thiéboudiène de poisson & Riz Fromage frais nature + Coulis de fruits jaunes Gâteau à la noix de coco</p> <p>Goûter Gaufre flash - Fromage frais nature + Sucre Fruit de saison</p>
Lundi 15 octobre 2018	Mardi 16 octobre 2018	Mercredi 17 octobre 2018	Jeudi 18 octobre 2018	Vendredi 19 octobre 2018
<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de porc, sauce caramel Sauté de dinde, sauce caramel (s/p) Gratin de blettes et carottes Croq' Lait - Gouda Fruit de saison</p> <p>Goûter BN - Fromage frais aromatisé Compote pomme/ananas</p>	<p>Salade coleslaw - Salade chou-rouge aux pommes</p> <p>Sauté d'agneau au curry et ananas Riz pilaf Yaourt local d'Île-de-France Pêche au sirop - Poire au sirop</p> <p>Goûter Rocher coco - Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Omelette aux fromages Gratin de pommes de terre et dés de dinde Plateau de fromages Fruit de saison</p> <p>Goûter Bulli fraise - Yaourt brassé nature Compote pomme/banane</p>	<p>Concombre Maghyar - Salade arlequin</p> <p>Filet de lieu, sauce aux poivrons Purée aux 3 légumes maison Fromage blanc aromatisé - Yaourt aromatisé Pâtisserie fraîche (Macaron Framboise)</p> <p>Goûter Viennoise - Confiture de prunes Lait - Fruit de saison</p>	<p>Céleri, sauce cocktail - Salade de tomates mozzarella</p> <p>Donuts de poulet aux pépites de fromage fondu - Printanière de légumes Tomme des Pyrénées - Saint-Paulin Compote pomme/poire - Compote pomme/pêche</p> <p>Goûter Pain d'épices - Petits-suisses nature + Sucre - Fruit de saison</p>
Lundi 22 octobre 2018	Mardi 23 octobre 2018	Mercredi 24 octobre 2018	Jeudi 25 octobre 2018	Vendredi 26 octobre 2018
<p>Salade de coquillettes</p> <p>Rôti de dinde, sauce aux marrons Brocolis en gratin Cœur de dame Fruit de saison</p> <p>Goûter Pain au lait - Confiture de fraise Fromage blanc aromatisé - Jus multivitamines</p>	<p>Endives et dés de chèvre vinaigrette</p> <p>Cheeseburger Frites + Mayonnaise Camembert Crème dessert praliné</p> <p>Goûter Pain de mie - Barre de chocolat - Yaourt brassé sucré Fruit de saison</p>	<p>Croquant de concombre</p> <p>Beaufilet de hocki doré au beurre et au citron Haricots verts / Flageolets ailés Fromage blanc sucré Litchis au sirop</p> <p>Goûter Palets bretons - Petits-suisses aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Manchons de poulet, sauce aux oignons Purée de potiron maison Morbier Fruit de saison</p> <p>Goûter Gaufre flash - Fromage frais nature + Sucre Compote pomme/banane</p>	<p>Salade de carottes vinaigrette aux agrumes</p> <p>Estouffade de bœuf aux olives Tortis aux trois couleurs Petits-suisses aromatisés Compote de pommes</p> <p>Goûter salé Baguette - Edam - Fruit de saison</p>
Lundi 29 octobre 2018	Mardi 30 octobre 2018	Mercredi 31 octobre 2018	Jeudi 1 ^{er} novembre 2018	Vendredi 2 novembre 2018
<p>Salade aux deux pommes</p> <p>Dos de colin pané + Citron Epinards à la béchamel Brique de vache Fruit de saison</p> <p>Goûter Croissant - Petits-suisses sucrés</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Blanquette de veau Riz créole Fromage frais aromatisé Poire au sirop + Chocolat</p> <p>Goûter Céréales du petit déjeuner - Lait Fruit de saison</p>	<p>MENU HALLOWEEN Mélange de carottes, oranges et navets, vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier canard, potiron Salade saveurs, vinaigrette à l'orange Hollandette Carrot cake</p> <p>Goûter Pain de campagne - Miel Yaourt nature + Sucre - Fruit de saison</p>	<p>FÉRIÉ FERMÉ</p>	

