



MENUS SEPTEMBRE 2018 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS



Menus élaborés par
notre diététicienne

Semaine du 3 au 7 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette	Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)	Taboulé	Concombres mozzarella	Salade de melon pastèque
Sauté de bœuf sauce tomate	Haché d'agneau au curry	Rôti de porc froid + mayonnaise	Escalope de dinde grillée	Cœur de colin aux olives
Farfalles	Riz Bio aux petits légumes	Poêlée de chou fleur	Pommes de terre persillées	Haricots verts sautés
Emmental râpé	Vache qui rit	Petit suisse nature + sucre	Flan vanille	Camembert
Emincé d'abricots au sirop	Nectarine	Compote pomme fraise	Raisins blancs	Pâtisserie maison (Cake chocolat banane maison)

Semaine du 10 au 14 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Concombres ciboulette	Haricots verts au thon	Melon	Tomate basilic
Chipolatas grillées	Sauté de poulet à l'ananas	Omelette maison aux pommes de terre	Rôti de bœuf froid + ketchup	Poisson pané + citron
Petits pois au jus	Quinoa de Lhonnaizé	Salade	Courgettes fraîches persillées	Epinards à la crème
Edam	Yaourt nature sucré fermier	Saint Paulin	Chèvre fermier	Riz vanillé maison au lait entier fermier
Pêche	Cocktail de fruits	Raisins blancs	Pâtisserie (Crêpe au chocolat)	Gâteau sec "Benoitine"

Semaine du 17 au 21 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Rillettes et cornichons	Concombres à la crème	Pommes de terre au surimi, tomate, fines herbes	Pastèque
Marinade de dinde à l'orientale	Moussaka de bœuf	Sauté de veau aux champignons	Jambon blanc	Filet de hoki aux petits légumes
Semoule Bio	Salade	Riz blanc	Côtes de blettes persillées	Pâtes fraîches
Emmental	Fromage blanc sucré fermier	Rondelé nature	Tomme blanche	Entremet chocolat au lait entier fermier
Dés de pêches au naturel	Prune	Poire	Pâtisserie maison (Clafoutis maison aux pommes)	Gâteau sec "spéculoos"

Semaine du 24 au 28 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pépinettes à l'andalouse (haricots verts, tomate)	Tomate ciboulette	Melon	Courgettes râpées au maïs	Concombres persillés
Mitonné de bœuf au romarin	Filet de poulet au basilic	Joue de porc à l'échalote	Hachis parmentier de bœuf maison	Médaille de merlu aux agrumes
Brocolis persillés	Blé Bio aux épices	Lentilles de Civaux	Salade	Poêlée de carottes fraîches
Cantal	Petit suisse aromatisé	Mousse au chocolat	Brie	Chèvre fermier
Banane	Compote de pommes	Petit gâteau sec "petit beurre"	Raisins	Pâtisserie (Gâteau basque)

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Oeuf=Protéines **Féculents/Céréales/Pain=Glucides** **Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres** **Lait/Produits laitiers=Calcium**

