

SEMAINE DU 2 SEPTEMBRE AU 8 SEPTEMBRE 2019

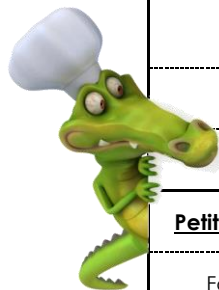
| | LUNDI 2-sept | MARDI 3-sept | MERCREDI 4-sept | JEUDI 5-sept | VENDREDI 6-sept |
|---|-----------------|--|--------------------|--|--|
| Melon (à couper par vos soins) | X | Terrine de campagne* (à couper par vos soins) | | Crêpe au fromage (entrée) | Taboulé oriental |
| Haricots verts vinaigrette | | Carottes râpées vinaigrette | X | Gaspacho (soupe froide à la tomate) | Pâté de foie* (à couper par vos soins) |
| Macédoine mayonnaise | | Macédoine mayonnaise | | Tomate entière | Tomate entière |
| Hachis parmentier (plat complet) | X | Sauté de porc* à l'ancienne | X | Emincé de volaille façon fajitas (haricots rouges, maïs, poivron rouge, épices) | Beignets de calamars sauce cocktail |
| Poisson pané | dont 2 | <u>Cœur de colin</u> <u>à la concassée de tomates</u> | dont 3 | Boulettes de bœuf sauce Mexicaine | <u>Jambon*</u> |
| Parmentier de lentilles (plat complet végétal) | | | | Garniture fajitas sans viande | dont 2 |
| Haché de veau | | Haché de veau | | Tarte aux poireaux | Tarte aux poireaux |
| Purée | dont 2 | Courgettes | X | Riz | X |
| Epinards | | Boulgour | | Brocolis | |
| Lentilles | | Lentilles | | Haricots verts | |
| Camembert | X | Pointe de Brie | X | Petit moulé nature | Coulommiers |
| <u>Fondus Président</u> | | Petit suisse aromatisé | | Yaourt sucré | X |
| Cocktail de fruits | | Fruit | | Gélatifié chocolat | Pêche |
| Yaourt aromatisé | X | Crêpe fourrée chocolat | X | Tranche de quatre-quarts | X |



Cuisiné maison
 Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
 Nouveauté
 * Plat contenant du porc
 Provenance locale

SEMAINE DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2019

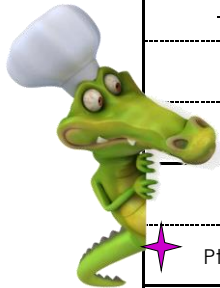
| | LUNDI 09-sept | MARDI 10-sept | MERCREDI 11-sept | JEUDI 12-sept | VENDREDI 13-sept |
|--|-------------------------------------|--|---------------------|--|-----------------------------------|
| | Pomme de terre en salade | Pastèque (à couper par vos soins) | | Concombres à la menthe | Saucisson à l'ail fumé* |
| | Céleri râpé sauce rose | Radis | X | Salade Esaü (lentilles, oëuf, tomate, vinaigrette) | Betteraves vinaigrette |
| | Tomate entière | Tomate entière | | Pommes de terre vinaigrette | Pommes de terre vinaigrette |
| | Emincé de volaille basquaise | Paupiette de veau sauce tomate | | Coquillettes au jambon* (plat complet) | Poisson pané sauce tartare |
| | Cœur de colin aux amandes | Emincé de bœuf aux oignons | X | Omelette | Raviolis (plat complet) |
| | | Poisson pané | dont 2 | Pâtes courgettes maïs (plat complet végétal) | |
| | Tarte aux poireaux | Tarte aux poireaux | | Crêpe au fromage (plat) | Crêpe au fromage (plat) |
| | Epinards | Semoule | X | Coquillettes | Carottes |
| | Riz | Navets braisés | | Haricots verts | Pommes sautées |
| | Haricots verts | Haricots verts | | Frites | Frites |
| | Petit suisse aromatisé | Camembert | X | Petit moulé ail et fines herbes | Pointe de Brie |
| | Fondu Président | Yaourt sucré | | Petit suisse sucré | Cantafrais |
| | Madeleine | Fruit | X | Fruit | Riz au lait maison |
| | Flan nappé caramel | Gélifié vanille | | Mousse au chocolat | Compote de pomme |



Cuisiné maison
 Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
 viande bovine d'origine française
 Nouveauté
 * Plat contenant du porc
 Provenance locale

SEMAINE DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2019

| LUNDI 16-sept | | MARDI 17-sept | | MERCREDI 18-sept | | JEUDI 19-sept | | VENDREDI 20-sept | |
|---|--------|---|--------|---------------------|--|---|--------|--|---|
| Salade de blé estivale (blé, tomate, poivron, huile d'olive, basilic) | | Salade de tomate mozzarella | X | | | Salade verte | X | Salade croquante (oncombres, tomate, soja, maïs) | X |
| Carottes râpées vinaigrette | X | Salade de pois chiches (pois chiches, tomate) | | | | Saucisson ail fumé* | | Pâté de foie* (à couper par vos soins) | |
| Pommes de terre vinaigrette | | Pommes de terre vinaigrette | | | | Tomate entière | | Tomate entière | |
| Cordon bleu de volaille | X | Rôti de bœuf | | | | Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) | X | Cœur de colin crevettes et basilic | X |
| Feuilleté au chèvre | dont 2 | Cheeseburger | X | | | Nuggets de volaille | | Paupiette de veau sauce dijonnaise | |
| | | Nuggets de poisson | dont 2 | | | Chou-fleur et pommes de terre en gratin (plat complet végétarien) | dont 3 | | |
| Crêpe au fromage (plat) | | Crêpe au fromage (plat) | | | | Cordon bleu de volaille | | Cordon bleu de volaille | |
| Haricots beurre à la tomate | X | Frites | X | | | Chou-fleur | | Penne | X |
| Blé | | Brocolis | | | | Pommes quartier avec peau | | Epinards | |
| Frites | | Frites | | | | Carottes | | Carottes | |
| Gouda | | Petit moulé nature | | | | Yaourt sucré | X | Petit moulé ail et fines herbes | |
| Ptit Louis Tartine | X | Fromage bûchette | X | | | Camembert | | Fondu Président | X |
| Compote de pomme | | Mousse au chocolat | X | | | Fruit | | Crème dessert vanille | X |
| Gélifié vanille | X | Flan nappé caramel | | | | Biscuit fourré chocolat | X | Fruit | |



Cuisiné maison

Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française

Nouveauté

* Plat contenant du porc

Provenance locale

SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2019

| MANGER MIEUX JETER MOINS | | 23-sept | MARDI | 24-sept | MERCREDI | 25-sept | JEUDI | 26-sept | PROMENADE EN FORET AVEC ISICROC | 27-sept | | | |
|-----------------------------|--|---------|-------|---|----------|---------|-------|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--|-------------------------|---|
| | Salade jaune (tort, maïs, œuf, mayonnaise) | X | | Céleri mayonnaise | X | | | Chou-fleur sauce cocktail | | Carottes râpées aux noix | X | | |
| | Betteraves vinaigrette | | | Chou rouge | | | | Potage aux légumes | X | | Terrine de campagne* (à couper par vos soins) | | |
| | Tomate entière | | | Tomate entière | | | | Pommes de terre vinaigrette | | | Pommes de terre vinaigrette | | |
| | Œufs durs sauce Aurore | dont 3 | | Brandade de poisson (plat complet) | X | | | Tomate farcie | X | | Aiguillettes de poulet forestière | X | |
| | Saucisse de Strasbourg* | X | | Boudin noir* | | | | Rôti de bœuf | | | Cœur de colin à la crème | dont 2 | |
| | Cordon bleu de volaille | | | Cordon bleu de volaille | | | | Omelette | | | | | |
| | Trio de légumes (courgettes, carottes, pommes de terre) | X | | Purée | | | | Riz | X | | Tort | X 50% | |
| | Semoule | | | Julienne de légumes | | | | Salade verte | | | Poêlée aux champignons | X 50% | |
| | Carottes | | | Carottes | | | | Purée | | | Purée | | |
| | | | | Petit moulé nature | X | | | | Pont L'Evêque AOP | X | | Rondelé aux noix | |
| | | | | Petit suisse aromatisé | | | | | Yaourt sucré | | | Gouda | X |
| | Yaourt sucré de la ferme des peupliers | X | | Fruit | X | | | Ananas au sirop | X | | Moelleux maison aux mûres | X | |
| | Coulommiers et pomme | | | Gélinifé vanille | | | | Madeleine marbrée | | | Yaourt aromatisé | | |



Cuisiné maison



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



Provenance locale