

MENUS DES ÉCOLES

Du 2 au 27 septembre 2019



Jour	Semaine du 2 au 6 septembre	Semaine du 9 au 13 septembre	Semaine du 16 au 20 septembre	Semaine du 23 au 27 septembre
Lundi	Melon Escalope cordon bleu Haricots verts sautés • Orange (A) Flan caramel	Salade de pamplemousse Fusilli aux petits légumes (plat complet) Mousse au chocolat (A)  Edam	Betteraves vinaigrette bio • Poulet bio au jus • Coquillettes bio au beurre • Pomme bio (A)  Yaourt bio	Céleri rémoulade • Paëlla (plat complet) ** • Orange (A) 2 petits suisses sucrés
Mardi	Salade de pommes de terre • Filet de poisson au curry • Julienne de légumes • Sablé breton (A) Poire	Salade de riz niçoise • Rôti de porc au jus ** • Courgettes sautées • Saint-Paulin (A) Glace	Taboulé • Emincés de porc au caramel ** • Haricots beurre • Palmito (A) Emmenthal	Salade de pamplemousse Pâtes aux légumes • Camembert (A) Pomme cuite au caramel
Mercredi	Céleri rémoulade • Blanc de poulet à la crème • Carottes persillées • Cocktail de fruits	Tomates vinaigrette • Emincés de volaille braséro • Haricots blancs bretonne ** • Banane	Concombres aux fines herbes • Suprême de poisson - citron Poêlée des champs • Mousse au chocolat	Pâté de campagne ** Omelette garnie au fromage Salade verte  Tarte multifruits
Jeudi	Carottes râpées à l'orange • Rôti de bœuf cornichon • Frites - ketchup Nectarine (A) Yaourt aromatisé	Saucisson sec ** Omelette garnie au fromage Salade verte Cocktail de fruits (A) Tarte aux pommes	Salade domino • Rôti de dindonneau au jus • Chou-fleur béchamel • Carré frais (A) Banane	Carottes râpées au citron • Blanc de poulet à la crème • Riz pilaf • Gaufrette (A) Fromage blanc sucré
Vendredi	Tomates bio vinaigrette • Axoa de veau bio • Pommes de terre bio vapeur • Camembert bio (A)  Pomme bio	Concombres aux fines herbes • Blanquette de poisson • Riz pilaf • Fromage blanc sucré (A) Raisins (prim) / Banane (mat)	Tomates/maïs • Saucille grillée ** Lentilles • Pomme (A) Crème onctueuse chocolat	Salade de pépinettes • Filet meunière - citron Epinards à la crème • Edam (A) Raisins (prim) / Banane (mat)
		SANS PORC ** 10 sept : rôti de dindonneau au jus 11 sept : haricots bretonne s/porc 12 sept : pâté de volaille	SANS PORC ** 17 sept : émincés volaille caramel 20 sept : saucisse de volaille	SANS PORC ** 23 sept : paëlla s/porc 25 sept : pâté de volaille

L'origine des viandes de bœuf et de veau (nés, élevés et abattus en FRANCE) est VBF et VVF.

• **Plat fait maison** (A) = adulte