

## Menu Restauration scolaire du 03/09/2018 au 12/10/2018

Menus 03/09/18 au 07/09/18	<u>LUNDI</u> <u>03/09/2018</u>	<u>MARDI</u> <u>04/09/2018</u>	<u>JEUDI</u> <u>06/09/2018</u>	<u> VENDREDI</u> <u>07/09/2018</u>
<b>Entrée</b>	Quiche aux poireaux	Duo de chou-fleur et brocoli	Salade de carotte Fromage Vache Kiri	Salade verte et crouton nature
<b>Plat</b>	Côte de porc échine	Escalope de dinde	Emincé de bœuf aux légumes grillés	Sauce de thon au naturel
<b>Accompagnement</b>	Riz Petits Pois	Macaroni à la sauce tomate	Riz/lentilles	Riz/haricot coco
<b>Dessert</b>	Mandarine	Flan au caramel	Compote à boire arôme Fraise	Yaourt nature sucré

Menus 10/09/18 au 14/09/18	<u>LUNDI</u> <u>10/09/2018</u>	<u>MARDI</u> <u>11/09/2018</u>	<u>JEUDI</u> <u>13/09/2018</u>	<u> VENDREDI</u> <u>14/09/2018</u>
<b>Entrée</b>	Salade de tomate Vinaigrette et Port Salut	Salade de betterave cuite Fromage Kiri	Salade verte	Courgette râpée
<b>Plat</b>	Saucisse de poulet frite	Cabri massalé	Escalope de poulet	Carry de thon cube Sauté de brède
<b>Accompagnement</b>	Pommes de terre rissolées	Riz haricot blanc	Printanière de légumes au beurre salé	Riz / Grains
<b>Dessert</b>	Compote pomme/banane	Kiwi	Fromage blanc	Yaourt nature sucré

Menus 17/09/18 au 21/09/18	<u>LUNDI</u> <u>17/09/2018</u>	<u>MARDI</u> <u>18/09/2018</u>	<u>JEUDI</u> <u>20/09/2018</u>	<u> VENDREDI</u> <u>21/09/2018</u>
<b>Entrée</b>	Salade sucrée salée Poivrons, ananas, cœur de palmier	Salade de chou vinaigrette	Surimi maïs Gouda	Salade de carotte cuite Petit Gérard
<b>Plat</b>	Rougail œuf	Escalope de porc aux champignons	Colombo de jarret de bœuf aux légumes	Espadon au curry
<b>Accompagnement</b>	Riz Lentilles	Pâtes	Semoule de couscous aux raisins secs	Riz Petits pois
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Gâteaux de patate douce	Fruit du terroir Banane

## Menu Restauration scolaire du 03/09/2018 au 12/10/2018

Menus 24/09/18 au 28/09/18	<u>LUNDI</u> 24/09/2018	<u>MARDI</u> 25/09/2018	<u>JEUDI</u> 27/09/2018	<u>VENDREDI</u> 28/09/2018
<b>Entrée</b>	Concombre cube	Salade de Haricot vert Port salut	Laitue Emmental individuel	Salade de brocolis
<b>Plat</b>	Canard désossé aux olives dénoyautées	Carry de poulet	Escalope de porc	Rougail de morue
<b>Accompagnement</b>	Jardinière de légumes	Riz Haricot coco rosé	Pâtes sauce tomate	Riz Grain
<b>Dessert</b>	Fromage blanc fruité	Nectarine	Coupelle de fruit	Fromage blanc nature

Menus 01/10/2018 au 05/10/2018	<u>LUNDI</u> 01/10/2018	<u>MARDI</u> 02/10/2018	<u>JEUDI</u> 04/10/2018	<u>VENDREDI</u> 05/10/2018
<b>Entrée</b>	Courgette râpée	Taboulé Gouda	Laitue Port salut	Salade de tomates olives vertes D/N Petit Gérard
<b>Plat</b>	Sauce de thon Riz grain	Sauté de veau	Carry de jarret de bœuf	Saucisse de volaille
<b>Accompagnement</b>		Petits pois/carotte	Riz/ lentilles	Pâtes sauce tomate
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé	Compote de pêches	Fruit frais	Tartelette aux pommes

Menus 08/10/2018 au 12/10/2018	<u>LUNDI</u> 08/10/2018	<u>MARDI</u> 09/10/2018	<u>JEUDI</u> 11/10/2018	<u>VENDREDI</u> 12/10/2018
<b>Entrée</b>	Salade de concombre	Salade russe Gouda	Salade de carotte	Salade verte Edam
<b>Plat</b>	Shop suey de poulet	Carry de canard	Œuf dur Sauce tomate	Carry de marlin
<b>Accompagnement</b>	Riz	Riz Haricot coco	Macaroni	Riz Grain
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature	Kiwi	Yaourt nature	Coupelle de fruits

- Collation quotidienne du matin (quatre par semaine)
- Deux fruits coupés par semaine
- Une compote à boire par semaine
- Un fruit 100% jus 20 cl par semaine
- Fruit du terroir selon la saison et la disponibilité (en cas de non disponibilité remplacé par autre fruit)