



**MENU '4 SAISONS' DU 03 septembre 2018 AU 19 octobre 2018**  
**Menus scolaires**

	SEMAINE DU 03 septembre AU 07 septembre	SEMAINE DU 10 septembre AU 14 septembre	SEMAINE DU 17 septembre AU 21 septembre	SEMAINE DU 24 septembre AU 28 septembre
Lundi	Salade verte Sauté de veau au curry Penne regate Gouda Compote pomme framboise	Salade de pépinettes Steak haché au jus Carottes fraîches sautées aux oignons Emmental Fruit de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson à l'ail Ratatouille fraîche maison et pommes vapeur Brie Fruit de saison	Pastèque Paupiette de veau au jus Beignets de saisisifs Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Poulet à l'estragon Epinards branches et croûtons Morbier Fruit de saison	Melon Sauté de volaille au paprika Frites Velouté fruit Mousse citron	<b>Le Petit Poucet...</b> Tomates cerises <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Petits pois</b> <b>Petit louis coque</b> Raisin	Salade de pois chiches à la marocaine Escalope de porc au jus* Brocolis en gratin Brique de vache Fruit de saison
Mercredi	Melon Tomates farcies Riz Yaourt nature Pêches au sirop	Concombre en salade Sauté de bœuf façon bourguignon Semoule Fromage les fripons Compote de pommes	Betteraves, vinaigrette moutarde à l'ancienne Paëlla Poulet  Coulommiers Fruit de saison	Radis beurre Emincé de volaille aux herbes Carottes persillées St Félicien Beignet au chocolat
Jeudi	Salade coleslaw Sauté de porc au jus* Purée de pommes de terre Vache picon Flan vanille nappé caramel	Macédoine mayonnaise Chipolata* Lentilles mijotées Tomme de Lozère Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de veau forestier Gratin de chou-fleur Cantal Liégeois vanille	Macédoine Filet de poisson sauce oseille Riz créole Mimolette Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de pomme de terre Poisson meunière et citron Duo d'haricots verts et beurre Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de saison Palette de porc à la dijonnaise* Farfalles Plateau de fromages Compote de poires	Rosette* Bœuf braisé sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Edam Tarte aux pommes maison

**La semaine du Goût et des couleurs**

	SEMAINE DU 01 octobre AU 05 octobre	SEMAINE DU 08 octobre AU 12 octobre	SEMAINE DU 15 octobre AU 19 octobre
Lundi	Salade de chou fleur Cœur de merlu sauce ciboulette Boulghour Fromage blanc nature Fruit de saison	<b>Betteraves au citron et basilic</b> <b>Boulettes de veau sauce myrtilles</b> <b>Potée de chou rouge</b> Yaourt nature et confiture Brioche aux pralines roses	Radis croc'sel Aiguillettes de poulet au paprika Semoule Plateau de fromages Crème caramel
Mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette maison Epinards branches et croûtons Comté Fruit de saison	Tomates aux échalotes <b>Sauté de bœuf aux poivrons rouges</b> Haricots rouges au cumin Babybel <b>Purée de pomme fraise</b>	Céleri sauce cocktail Gratin de colin et fruits de mer Haricots verts persillés Buche de chèvre Liégeois café
Mercredi	Concombre à la menthe Rôti de porc sauce barbecue* Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Ananas au sirop	Salade de maïs au curry <b>Carry de porc*</b> Riz safrané Comté <b>Mix lait banane vanille</b>	Cake maison aux courgettes Sauté de bœuf au cumin Carottes persillées Fromage blanc nature Fruit de saison
Jeudi	Melon Escalope de volaille aux olives Ratatouille et riz Yaourt nature Gâteau maison au spéculoos	Velouté de brocolis <b>Tortellini ricotta épinards sauce verte**</b> <b>P'tit cottentin ail et fines herbes</b> Kiwi	Salade de saison Macaroni à la carbonara et râpé*  Emmental Compote de pommes
Vendredi	Salade d'haricots verts Steak haché sauce aigre douce Blé Tomme pyrenéennes Fruit de saison	Carottes râpées aux raisins sauce à l'orange <b>Potimontier de colin**</b>  Cheddar Tarte exotique mangue ananas coco	Salade de saison Roulé au fromage Civet de porc à la sauge* Petits pois Velouté nature Fruit de saison