



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

	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 Paupiette de poisson sauce citron Penne regate Gouda Compote pomme framboise	Salade de pépinettes Quenelles sauce aurore 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 Filet de saumon sauce safranée Beignets de saisisifs Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Pavé fromager Epinards branches et croûtons Morbier Fruit de saison	Melon Blanquette de poisson Frites Velouté fruit Mousse citron	Tomates cerises <b>Dos de cabillaud aux échalottes</b> <b>Le Petit Poucet...</b> Petits pois Petit louis coque Raisin	Salade de pois chiches à la marocaine Quenelle sauce tomate Brocolis en gratin Brique de vache Fruit de saison
Mercredi	Melon Œufs durs sauce basquaise Riz Yaourt nature Pêches au sirop	Concombre en salade Filet de poisson à la mexicaine Semoule Fromage les fripons Compote de pommes	Betteraves, vinaigrette moutarde à l'ancienne Œufs durs à la piperade Riz safranée Coulommiers Fruit de saison	Radis beurre Omelette aux oignons et tomate Carottes persillées St Félicien Beignet au chocolat
Jeudi	Salade coleslaw Poisson poché Purée de pommes de terre Vache picon Flan vanille nappé caramel	Macédoine mayonnaise Œufs durs sauce normand Lentilles mijotées Tomme de Lozère Fruit de saison	Carottes râpées Quenelles sauce blanche 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 Cœur de merlu sauce citron Farfalles Plateau de fromages Compote de poires	Salade coleslaw Seiches à l'armoricaine 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	Betteraves au citron et basilic Filet de poisson sauce myrtilles Potée de chou rouge Yaourt nature et confiture Brioche aux pralines roses	Radis croc'sel Beignets de calamars sauce tartare Semoule Plateau de fromages Crème caramel
Mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette maison Epinards branches et croûtons Comté Fruit de saison	Tomates aux échalotes Œufs durs basquaise Haricots rouges au cumin Babybel Purée de pomme fraise	Céleri sauce cocktail Gratin de colin et fruits de mer Haricots verts persillés Buche de chèvre Liégeois au café
Mercredi	Concombre à la menthe Cubes de saumon sauce corail Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Ananas au sirop	Salade de maïs au curry Omelette maison Riz safrané Comté Mix lait banane vanille	Cake maison aux courgettes Filet de lieu sauce bordelaise Carottes persillées Fromage blanc nature Fruit de saison
Jeudi	Melon Pavé fromager Ratatouille et riz Yaourt nature Gâteau maison au spéculoos	Velouté de brocolis Tortellini ricotta épinards sauce verte** P'tit cottentin ail et fines herbes Kiwi	Salade de saison Quenelles de brochet sauce nantua Macaroni Emmental Compote de pommes
Vendredi	Salade d'haricots verts Blanquette de poisson Blé Tomme pyrenéennes Fruit de saison	Carottes râpées aux raisins sauce à l'orange Potimientier de colin** Cheddar Tarte exotique mangue ananas coco	Roulé au fromage Hoki aux 4 épices Petits pois Velouté nature Fruit de saison