

MENU SCOLAIRE ET ADULTES SEPTEMBRE 2023

	lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
Entrée	Tomates mimosa	Pâtes au surimi	Salami et cornichons	Courgettes râpées à la coriandre	Concombre bulgare
Plat principal	Sauté de dinde à la crème	Omelette aux herbes bio	Escalope de porc du Sud	Hoki sauce béarnaise	Sauté de bœuf basquaise
Accompagnement	Potatoes	Epinards à la crème bio	Courgettes en gratin	Semoule couscous	Petits pois-carottes
Fromage	Saint-nectaire	kiri bio	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé	Babybel bio
Dessert	Yaourt aux fruits	Abricots bio	Duo d'agrumes	Flan pâtissier	Crème dessert vanille bio

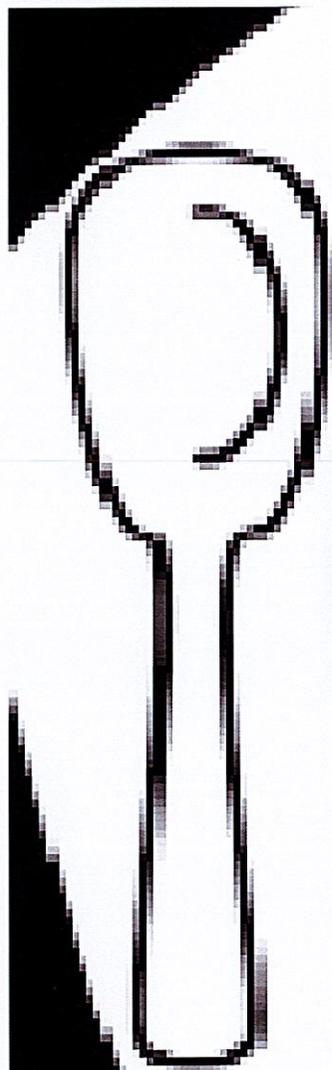
	lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
Entrée	Melon	Pommes de terre aux dés de volaille	Quinoa à la macédoine	Concombre bio à l'estragon	Saucisson à l'ail
Plat principal	Cordon bleu de dindonneau	Rôti de bœuf sauce barbecue	Quiche lorraine (pc)	Chili con carne	Filet de colin sauce beurre blanc
Accompagnement	Pommes de terre vapeur bio	Tomates à la provençale	Salade verte	Riz bio pilaf	Duo de carottes
Fromage	Yaourt sucré bio	Pavé d'Affinois	Emmental	Coulommiers bio	Camembert
Dessert	Poire	Mille-feuille	Petits-suisses aux fruits bio	Flanby bio	Prunes

	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Entrée	Riz au surimi	Carottes râpées aux raisins bio	Macédoine vinaigrette bio	Tarte au maroille	Oeufs durs mimosa/thon
Plat principal	Fricassée de porc	Blanquette de poulet	Steak haché sauce tomate	Carbonade flamande	Merlu sauce hollandaise
Accompagnement	Courgettes provençales bio	Penne bio	Trio de céréales	Gratin de chicons	Duo haricots verts et pommes de terre bio
Fromage	Gouda fruité	Emmental	St Albray	Mimolette	Yaourt sucré bio
Dessert	Prunes	Raisin	Yaourt brassé aux fruits bio	Gaufre confiture	Compote de pomme bio

	lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Entrée	Céleri râpé vinaigrette bio	Salami et cornichons	Chou rouge râpé	Coquillettes des marinières	Salade verte croûtons/gouda
Plat principal	Paupiette de dinde à la catalane	Filet de cabillaud basquaise	Ragoût de bœuf	Cordon bleu de dindonneau	Omelette au fromage
Accompagnement	Carottes parmentière	Semoule bio couscous	Riz bio pilaf	Blettes à la crème	Ratatouille
Fromage	Port Salut tranche	Yaourt sucré bio	Camembert bio	Saint-nectaire	Saint-Moret bio
Dessert	Prunes	Banane	Yaourt brassé aux fruits bio	Clafoutis aux cerises	Crème dessert vanille bio



Menu semaine 40



	Lundi 2/10	Mardi 3/10	Mercredi 4/10 (repas végétarien)	Jeudi 5/10	Vendredi 6/10
Entrée 	Riz charcutier	Carottes bio râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail	Haricots verts bio du nord	Endives fermière
Plat principal 	Escalope de dinde à la crème	Saucisse de Toulouse grillée	Quiche Tomate-chèvre (pc)	Pavé de saumon à l'oseille	Emincé de boeuf aux épices
Accompagnement 	Haricots beurre bio	Lentilles au jus	Salade verte	Coquillettes bio	Purée de céleri
Fromage 	kiri bio	Edam	Carré de l'Est	Yaourt sucré bio	Mimolette
Dessert 	Gâteau basque	Fromage blanc sucré	Banane	Poire	Liégeois chocolat bio

Bio ; local ; labels

Tous les sautés de porc, bœuf et veaux proviennent de l'abattoir de Vendôme.





Menu semaine 41



Semaine du gout :
Les épices douces

	Lundi 9/10	Mardi 10/10	Mercredi 11/10	Jeudi 12/10 (repas végétarien)	Vendredi 13/10
Entrée 	Potage 5 légumes aux épices	Rillettes	Champignons à la grecque	Pommes de terre en salade vinaigrette aux épices	Céleri d'Automne bio
Plat principal 	Lasagnes bolognaise (PC)	Rôti de boeuf sauce barbecue	Mijotée de dinde aux épices	Saucisse de Francfort végétale	Saumonette sauce aux épices
Accompagnement 	---	Carottes parmentière aux épices	Farfalles bio	Petits pois-carottes	Boulgour
Fromage 	Cantal	Yaourt aux fruits bio	kiri bio	Fromage blanc sucré bio	Tomme noire
Dessert 	Yaourt sucré bio	Raisin	Crème dessert chocolat	Orange	Roulé au chocolat

Bio ; local ; labels

Tous les sautés de porc, bœuf et veaux proviennent de l'abattoir de Vendôme.





Menu semaine 42



	Lundi 16/10	Mardi 17/10 (repas végétarien)	Mercredi 18/10	Jeudi 18/10 (grand repas régional)	Vendredi 20/10
 Entrée	 <i>Taboulé à la niçoise</i>	<i>Chou blanc râpé bio</i>	<i>Salade de tortis</i>	<i>Chèvre toasté</i>	<i>Pâté de campagne</i>
 Plat principal	<i>Poulet au curry</i>	<i>Oeufs durs sauce suprême</i>	<i>Paupiette de veau aux olives</i>	<i>Pintade et son jus</i>	<i>Dos de cabillaud beurre blanc</i>
 Accompagnement	<i>Purée de potiron</i>	<i>Riz bio pilaf</i>	<i>Haricots beurre bio</i>	<i>Légumes glacés et graines de courges torréfiées</i>	<i>Choux-fleurs bio</i>
 Fromage	<i>Gouda fruité</i>	<i>Bûche mi-chèvre</i>	<i>Chanteneige</i>	<i>Le petit trôo</i>	<i>Yaourt sucré bio</i>
 Dessert	<i>Kiwi</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Eclair vanille</i>	<i>Riz au Lait caramel de verveine</i>	<i>Banane</i>



Bio ; local ; labels

Tous les sautés de porc, bœuf et veaux proviennent de l'abattoir de Vendôme

