

Menu de la semaine du 02/10 au 06/10/2023

Lundi 2

Entrée

 TABOULE
 MELON DE PAYS
 TOMATES

Plat

 FILET DE DAURADE
 GARDIANNE DE TAUREAU *****
 RIZ PILAF DE CAMARGUE
 POELEE DE LEGUMES TAJINE

Fromage

 SAINT NECTAIRE
 BRIE DE MEAUX

Dessert

CONE GLACE A LA FRAISE
 CONE GLACE A LA VANILLE



Produit local

Produit issu de l'agriculture biologique et locale



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Jeudi 5

Entrée

 SALADE
 BRUSCHETTA

Plat

 SPAHETTIS
 A LA CARBONARA
 OMELETTE *****
 HARICOTS VERTS AU BEURRE PERSILLES

Fromage

 EMMENTAL
 SAINT PAULIN

Dessert

SALADE DE FRUITS D'ETE
 COMPOTE DE POMMES

Vendredi 6

Entrée

 SALADE
 GARNITURE AU THON
 SARDINE A L'HUILE ET CITRON
 OEUF A LA COQUE
 ET MOUILLETES

Plat

 ASSIETTE ORIENTALE
 ET SA SEMOULE
 FILET POULET SAUCE CURRY *****
 GRATIN DE CHOUX FLEUR

Fromage

 YAOURT

Dessert

PARIS BREST
 TIRAMISU

* Aide UE à destination des écoles
 Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des "approvisionnement fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du 09/10 au 13/10/2023

Semaine du Goût

Lundi 9

La vue : Observe les couleurs

Entrée

HOUMOUS DE BETTERAVES
 ET GRESSINS
 SALADE
 GARNITURE FARANDOLE DE
 CRUDITES

Plat

 SAUTE DE DINDE MARENGO
 FILET DE TRUITE MARINADE
 HUILE D'OLIVE CITRON

 PÂTES TRICOLORES
 PUREE POMMES DE TERRE
 VITELOTTE

Fromage

 FROMAGE BLANC CEVENOL
 MIMOLETTE

Dessert

 FRUITS DE SAISON


 Produit local

 AOP

 AOC


 Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu de l'agriculture biologique et locale

Produit issu de l'agriculture biologique

Plât végétarien

Mardi 10

Le goût : Retrouve les 4 saveurs
 fondamentales

Entrée

CELERI AUX CUBES DE
 POMMES ET NOISETTES
 SAUCE BULGARE
 POMELOS

Plat

 SAUTE DE PORC AU CARAMEL
 CURRY DE LEGUMES
 ET RIZ DE CAMARGUE

 RIZ DE CAMARGUE

Fromage

GOUDA AU CUMIN
 YAOURT AU MIEL

Dessert

 CREME AU CARAMEL
 TARTE CHOCOLAT

* Aide UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Jeudi 12

L'odorat : Sentir, Odeur et flaveur

Entrée

 POIS CHICHE A
 L'ECHALOTTE CUMIN
 ET HUILE D'OLIVE
 TOMATES MOZZARELLA
 BASILIC

Plat

 SAUTE DE VEAU TANDOORI
 LASAGNES CHEVRE/
 EPINARDS

PUREE DE BUTTERNUT AUX
 ECLATS DE MARRONS

Fromage

 PELARDON ET SON
 CHUTNEY DE FIGUES
 PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

 POIRE WILLIAMS
 SAUCE CHOCOLAT
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 13

Le toucher et l'ouïe : aujourd'hui mange avec
 tes doigts. Ecoute bien quand tu manges

Entrée

RADIS ET FROMAGE
 FRAIS AUX HERBES
 SALADE
 GARNITURE AUX CROUTONS

Plat

NUGGETS DE POISSON
 ET CITRON
 PILON DE POULET AUX HERBES

 FRITES

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
 FROMAGE PIK ET CROC

Dessert

GATEAU
 AUX POIRES

Menu de la semaine du 16/10 au 20/10/2023

Lundi 16

Entrée

 TOMATES ET MAIS
 AVOCAT
 CHOUX FLEURS ET
 POMMES DE TERRE

Plat

 ESCALOPE DE PORC SAUCE
 MOUTARDE A L'ANCIENNE
 RAVIOLIS AUX CEPES
 SAUCE FORESTIERE *****
 HARICOTS VERTS AU
 BEURRE PERSILLES

Fromage

 CANTAL
 CAMEMBERT

Dessert

CREME AU CHOCOLAT
 RIZ AU LAIT

Jeudi 19

Entrée

 CAROTTES RAPEES
 RADIS BEURRE

Plat

ROUILLE A LA SETOISE
 BOEUF A LA PROVENCALE *****
 POMMES VAPEUR
 PATES CŒUR DE BLE

Fromage

 SAINT NECTAIRE
 TOMME CATALANE

Dessert

ANANAS
 SALADE DE FRUITS

Vendredi 20

Entrée

 SALADE VERTE
 COLESLAW

Plat

 TORTILLA
 HAMBURGER (BŒUF)

 POMMES NOISETTE

Fromage

 YAOURT NATURE

Dessert

SUNDAE AU CHOCOLAT
 SUNDAE VANILLE/ CARAMEL