



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2020

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Hors d'œuvre 	<u>Repas veggie</u> Salade de betteraves cuites bio 	Salade verte	Salade piémontaise maison	Salade de tomate au basilic	Crêpe au fromage
Plat 	Omelette aux fines herbes	Raviolis aux légumes	Rôti de veau	Sauté de porc charcutier Sp : sauté de volaille	Filet de lieu à la crème d'aneth
Accompagnement 	Petits pois/carottes	/	Epinards béchamel	Lentilles	Gratin de chou-fleur bio
Laitages 	Fromage blanc	Morbier	Chanteneige	Carré de l'est	Yaourt nature bio
Dessert 	Fruit frais	Compote pomme banane	Fruit frais bio 	Crème dessert bio au chocolat 	Fruit frais
Goûter 	Muffin Lait nature	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain /beurre Miel Ananas au sirop	Gaufre Fruit frais	pain de mie Samos Jus de raisin

C:\Users\smathieu\Documents\Séphanie\Menus\Menu\Menu 2020-06-oct-nov\W1-st-menus scolaires¢res-octobre à novembre 2020.doc

i Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 5 au 11 octobre 2020



	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Hors d'œuvre 	<i>Repas veggie</i> <i>Salade harmonie</i>	Céleri rémoulade	Velouté de courgettes bio à la vache qui rit 	Radis râpés vinaigrette à l'échalote	Taboulé à la menthe
Plat 	<i>Nuggets de blé / ketchup</i>	Bœuf bourguignon	Brochette de dinde sauce curry	Poulet rôti label rouge aux fines herbes 	Filet de cabillaud à la provençale
Accompagnement 	<i>Haricots beurre</i>	Riz bio 	Tortis	Purée de potiron	Poêlée rataouille
Laitages 	<i>Yaourt aux fruits mixés</i>	St Nectaire	Petit suisse aux fruits	Boursin nature	Camembert bio
Dessert 	<i>Palmier</i>	Fruit frais	Fruit frais	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais bio
Goûter 	Pain / Crème de gruyère Fruit frais	Quatre quart Yaourt à boire	Baguette viennoise chocolat Lait nature	Pain / beurre confiture Fruit frais	Petits beurre Compote pomme vanille



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.

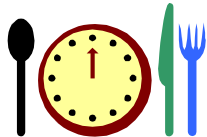


Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 12 au 18 octobre 2020



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Hors d'œuvre 	Rillettes de thon	Tarte fromagère façon barigoule (artichaut, carotte et oignon)	Salade d'automne (endives, batavia, croûtons et noix)	<i>Repas veggie Demi-Pomelo</i>	Carottes râpées vinaigrette au citron
Plat 	Steak haché moutarde	Veau marengo	Escalope de dinde sauce Normande	<i>Dahl de lentilles corail</i>	Filet de merlu sauce au safran
Accompagnement 	Beignets de salsifis	Gratin de brocolis bio 	Flan de courgettes et pomme de terre	<i>Riz basmati</i>	Pâtes aux petits légumes
Laitages 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Comté AOC 	Brebis crème	<i>Fromage blanc bio et crème de marron</i> 	Camembert bio
Dessert 	Fruit frais bio 	Purée de pomme bio 	Fruit frais	<i>Abricots secs</i> 	Tarte prune et amande
Goûter 	Pain de campagne Samos Jus d'orange	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain d'épices beurre Yaourt à boire	Beignets aux pommes Lait nature	Pain /beurre confiture Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 19 au 25 octobre 2020



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Hors d'œuvre 	Salade iceberg	Salade de bettes-teraves bio 	<u>Repas veggie</u> Œufs durs mayonnaise	Radis râpé persillé	Velouté panais et potimarron
Plat 	Saucisse de volaille	Filet de colin meunière / citron	Spaghetti bio bolognaise au haché végétal 	Rôti de bœuf sauce Bercy	Quenelles de brochet sauce Mornay
Accompagnement 	Haricots blancs à la tomate	Epinards à la crème	/	Pommes campagnardes	Duo chou-fleur bio et romanesco
Laitages 	Port salut	Yaourt nature bio 	Bûche du pilât	St Môret	Gâteau de semoule
Dessert 	Poire au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois vanille	Fruit frais bio
Goûter 	pain de mie Kiri Fruit frais	Gaufre Jus de raisin	Pain / beurre Chocolat au lait Lait nature	Pain / beurre Confiture Fruit frais	Croissant Compote de pomme pêche

C:\Users\smathieu\Documents\Stéphanie\Menus\Menu\2020-06-oct-nov\W1-st-menus-scolaires¢res-octobre à novembre 2020.doc

i Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 26 octobre au 1^{er} novembre 2020

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Hors d'œuvre 	<u>Repas veggie</u> Salade verte	Salade Marco polo (pâtes, surimi)	Salade de Corinthe (carottes, raisins secs)	Maquereau à la tomate	Concombre et maïs
Plat 	<u>Croque fromage</u>	Navarin d'agneau	Paella (riz bio) 	Paupiette de veau au jus	Blanquette de poisson
Accompagnement 	/	Petits pois	/	Purée	Julienne de légumes
Laitages 	<u>Petit suisse</u>	Leerdammer	Yaourt aromatisé bio 	Babybel	Coulommiers
Dessert 	<u>Compote de pomme fraise</u>	Fruit frais bio 	Fruit frais	Salade de fruit frais	Eclair au chocolat
Goûter 	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit frais	Quatre quart Yaourt à boire	Pain kiri Jus d'ananas	Barre de céréales Lait nature	Pain /beurre confiture Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 2 au 8 novembre 2020

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Hors d'œuvre 	<u>Repas veggie</u> Salade de pomme de terre ciboulette	Salade verte	Céleri rémoulade	Potage crécy (pomme de terre/carotte)	Radis râpé vinaigrette
Plat 	Omelette nature	Lasagnes de saumon	Sauté de bœuf aux olives	Rôti de porc à la moutarde Sp : rôti de dinde	Filet de lieu sauce matoilote
Accompagnement 	Haricots verts persillés	/	Pommes de terre vapeur	Flageolets 	Brocolis bio à la crème
Laitages 	Fromage blanc bio 	Tomme blanche	Mimolette	Samos	Yaourt aux fruits mixés
Dessert 	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais bio 	Fruit frais	Madeleine
Goûter 	Biscuits fourrés chocolat Jus de pomme	Pain / beurre Miel Fruit frais	Pain / beurre Chocolat noir Yaourt à boire	Gaufre Lait chocolaté	Pain de campagne Crème de gruyère Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 9 au 15 novembre 2020

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Hors d'œuvre 	Betteraves persillées bio 	Salade verte	F	Salade cole-slow (carotte et chou blanc)	<u>Menu veggie</u> Œufs durs bio mayonnaise
Plat 	Steak haché	Pizza au thon	E	Sauté de veau à l'ancienne	<u>Chili sin carne</u> (haché végétal)
Accompagnement 	Petits pois et carottes	/	R	Gratin potiron et pomme de terre	/
Laitages 	Yaourt nature	Chèvre frais	I	Camembert bio 	<u>Tomme des Pyrénées</u>
Dessert 	Fruit frais bio 	Compote pomme banane	E	Crème dessert vanillé	<u>Fruit frais</u>
Goûter 	Pain de mie Samos Jus d'orange	Donut Lait nature		Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Croissant Yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 16 au 22 novembre 2020

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Hors d'œuvre 	Taboulé à la coriandre	Carottes râpées au cumin	<i>Menu veggie</i> <i>salade iceberg</i>	Potage de légumes bio 	Endives et mais vinaigrette au miel
Plat 	Pépites de poisson / citron	Rôti de dinde	<i>Hachis Parmentier maison aux lentilles vertes</i>	Grillade de porc * (sp : escalope de poulet)	Filet de hocky à l'aneth
Accompagnement 	Poêlée ratatouille	Gratin de coquillettes bio 	/	Choux fleurs bio bechamel 	Riz aux petits légumes
Laitages 	Tartare nature	Brie	<i>Fromage blanc vanillé</i>	Comté AOC 	Petit suisse aromatisé aux fruits
Dessert 	Fruit frais	Pêche au sirop	<i>Fruit frais bio</i> 	Fruit frais	Spéculoos
Goûter 	Moelleux chocolat vanille Lait nature	Pain / beurre confiture Fruit frais	Pain Kiri Jus d'orange	Petits beurre compote de pomme	Pain de campagne Beurre/chocolat Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

Repas veggie

Repas proposé sans viande ni poisson. L'apport en protéine est couvert par d'autres sources comme les légumineuses, les produits laitiers et/ou les œufs.