

NOM DU RESTAURANT

Semaine 36 : du 4 au 8 Septembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade riz tomate concombre	Salade de lentilles L	Crêpe au fromage	Melon
	Tortis bolognaise ***	Rôti de dinde Petits-pois cuisinés et carottes	Omelette Ratatouille	Filet de colin sauce piperade Courgettes persillées	Paupiette de veau Frites
	Emmental	Yaourt aromatisé	Carré président	Brie	Vache qui rit
	Prunes	M Moelleux poires pistaches	Liégeois vanille	Banane	Purée de pommes L M

P.A. n°3

✓ Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 37 : du 11 au 15 Septembre 2017

MIKI A HAWAII

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Salade Marco polo	Salade Hawaïenne	Melon
	Boulettes d'agneau au thym Flageolets et haricots beurre	Bœuf braisé Mitonnée de légumes	M Quiche lorraine Salade verte	Colombo de poulet aubergine Purée de carotte et muscade	Marmite poisson basquaise Riz pilaf
	Yaourt nature	Camembert	Coulommier	 MANGER, BOUGER, VOYAGER! SAISONS RESERVANT 2017-2018	Gouda
	L Pomme	Flan nappé caramel	Raisin		Moelleux coco à la banane M

P.A. n°4

L Local

Préciser la provenance

Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise
Salade Hawaïenne : salade mais poivrons et ananas

Menu validé en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label

Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki

NOM DU RESTAURANT

Semaine 38 : du 18 au 22 Septembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade coleslaw	Haricots verts vinaigrette	Concombre au fromage blanc	Salade verte	Salade antillaise
	Sauté de bœuf au jus	Colin meunière citron	Sauté de dinde sauce tomate	Hachi parmentier	Palette de porc sauce moutarde s/: poulet rôti
	Pêlé mêlé provençal	Purée de p. de terre	Blé et carottes braisées	***	Petits-pois
	cotentin	Edam	Fromage blanc	Brie	Chanteneige
	Mousse chocolat	Prunes	Purée pomme cannelle	Flan vanille	Banane

P.A. n°5

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées, Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Mousse de Sardine & toast	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne s/p: roulade dinde	Tomate vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Escalope de dinde	Chili con carne	Filet de colin sauce curry	Paupiette de veau	Couscous de poisson
	Gratin de PDT et choux-fleurs	***	Tortis	Purée de céleri	***
	Mimolette	Coulommiers	Yaourt nature	Cotentin	Emmental
	Poire	Flan nappé caramel	Prunes	Tarte abricotine	Pomme

P.A. n°1

Local
Préciser la provenance

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade antillaise : riz, tomate, poivron, ananas



Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label

NOM DU RESTAURANT

Semaine 40 : du 2 au 6 Octobre 2017



✓ Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Salade de blé fantaisie	Carottes râpées vinaigrette	Salade vendéenne	Tomate vinaigrette
	Colombo de porc s/p:dinde	Colin pané citron	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez	Omelette	Sauté de bœuf aux oignons
	Lentilles et carottes	Ratatouille	***	Pommes rissolées	Purée de PDT et courgettes
	Bûchette mi-chèvre	Emmental	Yaourt nature	Camembert	Edam
	Crème dessert vanille	Pomme	Poire	Milk-shake pomme fruits rouges	Flan au chocolat

P.A. n°2



Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Macédoine de légumes mayonnaise	Cake au fromage	Salade verte	Céleri aux pommes et aux curry
	Emincé de dinde pomme cidre	Boudin blanc aux pommes	Steak haché (ketchup)	Tortis bolognaise	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts	Purée	Petits pois et carottes au jus	***	Boulgour aux petits légumes
	Emmental	Carré président	Le panier garni du verger	Vache qui rit	Brie
	Purée de pommes à la crème de marron	orange		Moelleux aux pommes	Liégeois chocolat

P.A. n°3

L Local
Préciser la provenance

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

