

MENUS DU 31 AOUT AU 16 OCTOBRE 2020



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**SEMAINE DU 31 AOUT
AU 4 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU
7 AU 11 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU
14 AU 18 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU
21 AU 25 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU
28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE**

**SEMAINE DU
5 AU 9 OCTOBRE**

**SEMAINE DU GOUT : HERBES
AROMATIQUES**

DU 12 AU 16 OCTOBRE

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

Potage St Germain
Raviolis gratinés

Fruit de saison

Carottes râpées
Croq'veggie à la tomate
Ratatouille – Riz créole
Compote de pommes

Poisson blanc gratiné
Gratin de poireaux et de pommes de terre
Mimolette
Flan au chocolat

Betteraves rouges vinaigrette
Sauté de dinde à la provençale
Torsades au beurre
Yaourt nature sucré

Pavé de colin à la crème de poireaux
Semoule
Vache qui rit
Flan au chocolat

Potage de pois cassés
Jambon blanc
Pommes sautées - Mayonnaise
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Hachis Parmentier végétal
Gaufre Liégeoise

Salade de tomates
Blanquette de volaille aux petits légumes
Riz créole
Fruit de saison

Velouté de légumes
Pâtes bolognaise
Gruyère râpé
Compote de pommes

Jus de pommes
Fricadelle - Ketchup
Pommes de terre crispers
Gaufre de Bruxelles

Filet de hoki pané sauce tartare
Carottes braisées – Pommes persillées
Saint Paulin
Chou à la crème

Céleri rémoulade
Émincé de porc à l'estragon
Lentilles et carottes
Flan vanille

Nuggets au fromage et ketchup
Pommes noisettes
Edam
Velouté aux fruits

Velouté de carottes
Estouffade de bœuf à la provençale
Torsades
Fruit de saison

Salade iceberg
Colin gratiné au fromage
Purée au beurre
Tarte aux pommes

Macédoine rémoulade
Bœuf Bourguignon
Farfalles au beurre
Flan au chocolat

Velouté aux 7 légumes
Pépites de colin panées
Ratatouille – Riz créole
Fruit de saison

Couscous végétal
Boulettes et merguez végétales - Semoule
Petit Cotentin
Éclair vanille

Salade mêlée
Hachis Parmentier
Yaourt nature sucré

Filet de hoki sauce citron
Carottes et pommes de terre à la crème
Carré frais
Mousse au chocolat

Potage maraîcher
Boulettes de volaille sauce paprika
Purée au beurre
Compote de pommes

Jambon blanc
Pommes sautées – Ketchup
Tomme noire
Fruit de saison

REPAS A THEME : AUX PORTES DE L'ITALIE
Pâtes bolognaise

Emmental
Napolitain

Salade iceberg – Vinaigrette persillée
Lasagnes bolognaise

Fruit de saison

Betteraves rouges à l'aneth
Boulettes de soja tomate et basilic
Riz au curcuma
Beignet au chocolat

Concombres sauce ciboulette
Rôti de porc sauce au thym
Carottes au cumin – Pommes rissolées
Compote de pommes maison et locale

Potage crécy
Beaufilet de colin poêlé sauce estragon
Ratatouille Niçoise – Semoule à la coriandre
Yaourt aromatisé

