



MENUS ECOLES

2017



SEPTEMBRE



Lundi 04/09/17	Lundi 11/09/17	Lundi 18/09/17	Lundi 25/09/17
Tomates Bio à la vinaigrette Paëlla au poulet Cantafrais Salade de fruits	Melon type charentais Fricassée de Vedell Bio Macaroni Bio et Fromage râpé Yaourt nature	Salade de tomates et Radis Ravioli au Bœuf « VBF » Edam Bio Crème dessert vanille	Céleri remoulade et olives noires Paupiette de veau au jus Semoule Samos Fruit
Mardi 05/09/17	Mardi 12/09/17	Mardi 19/09/17	Mardi 26/09/17
Tarte au fromage Rôti de veau au jus Courgettes à la provençale et pommes de terre Gouda bio Fruit	Betteraves et Maïs Omelette nature Bio Méli-Mélo de lentilles St Nectaire Fruit	Feuilleté au fromage Navarin d'agneau Petits pois au jus Camembert Fruit	Melon jaune Cuisse de poulet grillée Ratatouille et riz Bio Yaourt aromatisé
Mercredi 06/09/17	Mercredi 13/09/17	Mercredi 20/09/17	Mercredi 27/09/17
Jeudi 07/09/17	Jeudi 14/09/17	Jeudi 21/09/17	Jeudi 28/09/17
Salade de pâtes Bio au thon Saucisse catalane Grillée Haricots verts persillés Vache qui rit Fruit	Taboulé Merlu à la basquaise Beignets de légumes Emmenthal Bio Fruit	Jambon blanc et cornichons Meunière de poisson Carottes à la crème Rondelé nature Fruit	Salade de blé au thon Tranche de gigot d'agneau au jus Jardinière de légumes St Paulin Fruit
Vendredi 08/09/17	Vendredi 15/09/17	Vendredi 22/09/17	Vendredi 29/09/17
Coleslaw et carottes râpées Colin madras Gnocchi à la romaine Fromage blanc aux fruits	Salade de concombres, olives et Cossettes de Mozzarella Wings de poulet Gratin dauphinois Croisillon aux abricots	<u>Repas de la Gastronomie :</u> FRANCE	Salade verte, croûtons et dés de mimolette Pavé de saumon à l'oseille Pommes vapeur persillées Fromage blanc nature



MENUS ECOLES

2017



OCTOBRE



Lundi 02/10/17	Lundi 09/10/17 SEMAINE DU GOUT en cours d'élaboration	Lundi 16/10/17	
Tomates locales Filet de hoki sauce crustacés Pennes Bio Fromage blanc aux fruits	Salade croquante au fenouil Vedell Bio aux panais Papillons Yaourt nature Local	Salade de maïs, tomates cerise et olives vertes Sauté de dinde aux olives Flan de courgettes au pesto St Nectaire Fruit	VACANCES : 23/10/17 au 27/10/17 et 30/10/17 au 03/11/17
Mardi 03/10/17	Mardi 10/10/17	Mardi 17/10/17	
Pâté en croûte de volaille Aiguillette de poulet au jus Duo de haricots verts et haricots beurre Brie Fruit	Entrées pâtissière aux légumes oubliés Rôti de dinde à la châtaigne Poêlée d'Antan aux crosnes Croc lait Fruit	Melon d'Espagne Lasagnes au bœuf VBF Camembert Mousse au chocolat	
Mercredi 04/10/17	Mercredi 11/10/17	Mercredi 18/10/17	
Jeudi 05/10/17	Jeudi 12/10/17	Jeudi 19/10/17	
Salade de radis, salade verte et cœurs de palmier Bœuf bio bourguignon Frites Yaourt brassé	Tendre mélange de salades aux noix et dés de roquefort Boles à la tomate Céréales à l'épeautre Tarte à la poire	Taboulé au surimi Rôti de porc au thym Epinards en gratin Edam bio Fruit	
Vendredi 06/10/17	Vendredi 13/10/17	Vendredi 20/10/17	
Salade de riz Bio au thon Tortilla Chou-fleur en béchamel Tome Noire Fruit	Boules de pâté et cornichons Colin aux éclats de noisettes Duo de purées vitelotte et potiron Bleu Fruit	Salade d'endives et dés de mimolette Poisson pané et citron Blé à la tomate Compote de pommes	



MENUS ECOLES

2017



NOVEMBRE



06/11/17	13/11/17	20/11/17	27/11/17
Salade Batavia et croûtons Couscous boules et merguez Semoule Yaourt brassé	Salade d'endives, noix et dés d'emmental Carbonade flamande de Bœuf Bio Pommes vapeur Liégeois vanille	Pamplemousse au sucre Vedell Bio local marengo Pennes Bio Yaourt aromatisé	Salade de blé au thon Sauté d'agneau sauce à l'ail Petits pois au jus Petit suisse aromatisé
07/11/17	14/11/17	21/11/17	28/11/17
Salade de pdterre et surimi Aiguillettes de poulet aux champignons Duo de chou-fleur et brocoli à la béchamel Camembert Fruit	Céleri remoulade et olives Rôti de porc sauce charcutière Méli-mélo de légumes et lentilles Mimolette Fruit	Friand au fromage Omelette Bio Epinards en gratin Chavroux Fruit	Endives au roquefort et noix Rôti de dinde au thym Gnocchi à la Romaine Purée de pommes-bananes
09/11/17	16/11/17	23/11/17	30/11/17
Galantine de volaille aux olives Hoki sauce duqléré Jeunes Carottes braisées Edam Bio Fruit	Menu à Thème : <u>L'EUROPE : ITALIE</u>	Salade exotique Sauté de poulet à la Normande Beignets de légumes St Nectaire Fruit	Salade batavia locale Wings de poulet natures Macaroni Bio Rondelé Nature Tarte aux pommes
10/11/17	17/11/17	24/11/17	01/12/17
Melon jaune Rôti de veau au jus Torsades Bio Fromage blanc	Taboulé Pavé de saumon à l'aneth Haricots verts persillés Rondelé nature Fruit	Chou-Rouge et pommes en vinaigrette Colin sauce Madras Riz Bio créole Crème dessert chocolat	Pâté en croûte Pané de poisson et citron Purée de potiron Tome Noire Fruit



MENUS ECOLES

2017



DÉCEMBRE



03/12/17	10/12/17	17/12/17	
<p>Pamplemousse au sucre Boles de picolat Haricots blancs Yaourt nature</p>	<p>Endives et Tomates cerise Lasagnes de Bœuf VBF Gouda Bio Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade de Radis et de Betteraves à la mimolette Bœuf Bio bourguignon Coquillettes Bio Arlequin de fruits</p>	
04/12/17	11/12/17	18/12/17	
<p>Roulé au fromage Rougail de Merlu Trio de légumes Bleu Fruit</p>	<p>Salade de Maïs et olives Escalope de poulet forestière Mousseline d'Épinards Brie Fruit</p>	<p>Salade de Pommes de terre au surimi Saucisse catalane grillée Petits pois au jus Vache qui rit Fruit</p>	
06/12/17	13/12/17	20/12/17	
<p>Sardine et tranche de citron Rôti de porc aux petits oignons Frites Cantafrais Fruit</p>	<p>Salade batavia et cossettes de mozzarella Sauté d'Agneau Bio local au paprika Poêlée orientale et pterre Tarte au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage Rôti de dinde au jus Gratin de Chou-Fleur St Nectaire Fruit</p>	
07/12/17	14/12/17	21/12/17	
<p>Coleslaw, carottes et dés d'emmental Cuisse de poulet grillée Courgettes à l'indienne sur lit de blé Purée de pommes</p>	<p>Chou-blanc rapé, raisins secs et orange Filet de Hoki sauce Dugléré Riz Bio Kiri Fruit</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	



MENUS ECOLES

2017



JANVIER

08/01/2018	15/01/2018	22/01/2017	29/01/17
Salade de batavia, tomates cerise et Cossettes de Mozzarella Gardiane de Bœuf Bio Semoule Galette des rois	Pamplemousse au sucre Vedell Bio marengo Blé doré Yaourt brassé	Endives aux noix et croûtons Tranche de gigot d'agneau au jus Méli-Mélo de lentilles et légumes Camembert Purée de pommes-Banane	Maïs, olives et dés de mimolette Sauté de dinde aux olives Flan de courgettes au pesto Fruit
09/01/2018	16/01/2018	23/01/17	30/01/17
Rosette et beurre Cuisse de poulet grillée Petits pois et Carottes jeunes au jus Edam bio Fruit	Salade de riz, thon, olives Omelette Bio nature Haricots verts persillés St Nectaire Fruit	Salade verte Escalope de volaille à la forestière Torsades bio et râpé Crème dessert chocolat	Sardine sur lit d'un tendre mélange de salade Rôti de porc au thym Purée Fromage Blanc
11/01/18	18/01/2018	25/01/17	01/02/18
Macédoine de légumes à la mayonnaise Brandade de poissons et croûtons Croc Lait Fruit	Tarte au fromage Hoki sauce crustacés Potiron en purée Cantafrais Fruit	Taboulé Pané de poisson et citron Poêlée allumettes Bleu Fruit	Salade d'avocat et pamplemousse Ravioli "VBF" Rondelé nature Tarte aux pommes
12/01/18	19/01/2018	26/01/17	02/02/18
Salade de carottes, maïs et surimi Saucisse grillée sur fondue d'oignons Beignets de salsifis Brie Fromage blanc aux fruits	Chou-blanc, chou rouge et dés d'emmental Steak haché et ketchup Frites Salade de fruits	EUROPE : SUEDE	Coleslaw Colin Madras Riz Bio créole Yaourt aromatisé



MENUS ECOLES

2017



FÉVRIER



Lundi 05/02/2018	Lundi 12/02/2018	Lundi	Lundi 20 Juin
Salade exotique Tajine d'agneau Bio aux pruneaux Macaroni Bio Yaourt	Radis croq'sel Bœuf Bio Bourguignon Boulgour Fromage blanc nature	Vacances	Vacances
Mardi 06/02/2018	Mardi 13/02/18	Mardi	Mardi 21 Juin
Salade de pommes de terre et surimi Pintade à la basquaise Haricots verts persillés Edam Bio Fruit	Céleri remoulade et olives noires Escalope de poulet au curry Petits pois au jus Brie Fruit		
		Mercredi	Mercredi 22 Juin
Jeudi 08/02/18	Jeudi 15/02/18	Jeudi 16 Juin	Jeudi 23 Juin
Salade de pâtes Bio au thon et tomates cerise Meunière de poisson Epinards à la crème Crème dessert vanille	Chorizo et cornichons Tortilla Gratin de brocoli Vache Qui Rit Fruit		
Vendredi 09/02/18	Vendredi 16/02/18	Vendredi 17 Juin	Vendredi 24 Juin
Salade batavia et ½ oeuf Tartiflette de volaille St Paulin Crêpe	EUROPE : PORTUGAL		