



MENU SCOLAIRE DU MOIS DE SEPTEMBRE 2015



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 Aout au 4 Septembre		Repas de rentrée Sirop de Grenadine Melon Bifteck haché jus aux oignons Potatoes Petit cotentin Flan au chocolat	Salade de tomates Cordon bleu Haricots verts persillées Pavé 1/2 sel Semoule au lait	Salade de riz composée Poulet rôti Petits pois mijotés Petit suisse sucré Fruit à noyau	Betteraves vinaigrette Spaghetti au thon à la tomate et au basilic Et emmental râpé Fruit annuel
Du 7 au 11 Septembre	Concombre en rondelles à la crème Chipolatas Purée Crécy Pointe de brie Doghnut	Salade mexicaine (h.rouges, tomates, maïs, poivron) Poisson pané Epinards en béchamel Fromage blanc sucré Fruit annuel	Friand au fromage Emincé de dinde au curry Jardinière de légumes Tomme blanche Fruit à noyau	Pastèque Sauté de boeuf sauce poivrade Semoule Vache qui rit Mousse au chocolat au lait	Salade coleslaw Brandade de poisson Plat complet Yaourt aromatisé Compote pomme fraise
Du 14 au 18 Septembre	Radis et beurre Sauté de porc aux olives Ratatouille et Riz Saint Nectaire Flan vanille nappé caramel	Taboulé Escalope de dinde au jus Purée de courgette Gouda Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Poulet sauce marocaine Boulogne Fromage blanc sucré Compote pomme ananas	Céleri râpé aux pommes Roti de boeuf Lentilles mijotées Kiri Mix'lait cacao	"Les pas pareilles" Flan de tomate, chèvre et origan Pavé de colin sauce marseillaise Tortis Yaourt sucré Fruit à noyau
Du 21 au 25 Septembre	Concombre en rondelles vinaigrette Saucisse de Strasbourg Purée Dubarry Cantafrais Ile flottante	Salade de tomates et pois chiche Omelette sauce basquaise Légumes façon maillot (Petits pois, Carotte, HV) Fromage blanc aromatisé Gaufre poudrée	Râpé de chou rouge Sauté de boeuf sauce au maïs doux Pommes noisettes Petit suisse sucré Pêche au sirop	Macédoine mayonnaise Boulettes de mouton sauce menthe façon orientale Semoule Camembert Fruit de saison	Melon Filet de hoki sauce Nantua Ratatouille et pâtes Chanteneige Gâteau de riz au caramel
Du 28 Sept au 2 Octobre	Carottes râpées vinaigrette Raviolis Et emmental râpé Compote pomme abricot	Salade de risonis aux petits légumes Roti de dinde au jus Purée de petits pois Fromage des Pyrénées Fruit annuel	Salade de haricots beurre à l'échalote Filet de lieu sauce Bercy Riz Edam Fruit de saison	Salade de tomates vinaigrette Goulash de boeuf Bouquet de légume (chou fleur, brocolis, carotte) Yaourt aromatisé Flan pâtissier	Pâté de campagne / cornichon Duo de poissons sauce curry Semoule Coulommiers Fruit de saison



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

BON APPETIT !

