



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos au sucre	<b>Crêpe au fromage</b> Crêpe aux champignons	<b>Laitue au thon</b> Salade coleslaw	<b>Salade verte aux olives</b> Céleri rémoulade	<b>Salade de betteraves</b>
<b>Rôti d'agneau</b> sauce Madras (curry et raisins secs)	<b>Paupiette de veau au jus moutarde</b> (+70%MPA)	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Croq'veggie à la tomate</b>	<b>Hachis Parmentier</b> (P/L > 1, +70%MPA)
<b>Polenta crémeuse</b>	<b>Petits pois à la Paysane</b>	<b>Haricots blanc Mougette</b>	<b>Haricots verts</b> Saveur Antillaise	<b>Yaourt nature et sucre</b> (> 100 mg calcium)
<b>Fondu Président</b> Cotentin nature (>150mg calcium)	<b>Fromage blanc nature et sucre</b> Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	<b>Edam</b> Tomme noire (>150mg calcium)	<b>Emmental</b> Tomme blanche (>150mg calcium)	<b>Banane</b>
<b>Pêche au sirop</b> Ananas au sirop	<b>Prune Jaune</b> Prune Rouge	<b>Mousse au chocolat au lait</b> Liégeois à la vanille	<b>Riz au lait</b> Semoule au lait à l'orange	



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

Quand le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self (repas servis à table), seuls les plats notés en gras sont présentés.



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

"LE GOUT DES 5 SAVEURS"



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombre vinaigrette au basilic	Œufs dur sauce Andalouse (mayonnaise, tomates, poivrons)	Betteraves vinaigrette aux fruits rouges	Rillettes au saumon	Laitue au cheddar et croûtons vinaigrette du terroir
Blanquette de lieu sauce Dugléré	Sauté de bœuf au pain d'épices	Emincé de dinde à l'orange	Rôti de porc sauce Montboissier	Pâtes Tortellinis tricolores ricota spinaci Sauce au curry
Carottes à la crème et Semoule	Pommes de terre et navets à la moutarde	Riz Pilaf	Rôti de dinde sauce Montboissier	
Gouda (>150mg calcium)	Fromage blanc sauce fraise (>100 mg calcium)	Bûchette Mi-Chèvre (100-150 mg calcium)	Poêlée de légumes sauce Béarnaise (Haricots beurre, brunoise de légumes, estragon, échalotes)	Carré de l'Est (100-150 mg calcium)
Coupelle de compote de pommes Et petit beurre	Fruit de saison	Stracciatella citron chocolat	Tarte des îles (noix de coco) Et soda	Banane sauce chocolat



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf Race à viande



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



Fromage AOC



Origine France



MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.



Viandes Label Rouge



Volaille certifiée

Quand le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self (repas servis à table), seuls les plats notés en gras sont présentés.



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 14 au 18 Octobre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Céleri remoulade</b>	<b>Pâté de campagne et cornichons</b> Pâté de foie et cornichons (Pâté de volaille et cornichons)	<b>Taboulé</b> Salade de pommes de terre au thon mayonnaise	<b>Potage de légumes</b>	<b>Salade Fantaisie</b> (chou chinois, scarole et chicorée) Radis beurre
<b>Blanquette de veau</b> à l'ancienne	<b>Filet de hoki pané et citron</b> (P/L>2, +MPA) 	<b>Escalope de blé panée</b>	<b>Boulette de bœuf</b> aux olives	<b>Saucisse de Toulouse</b>
<b>Farfalles</b>	<b>Epinards béchamel</b> aux croûtons	<b>Petits pois</b> Saveur du Soleil (basilic, oignons, ail)	<b>Carottes Saveur du Jardin</b>	<b>Chipolatas de volaille</b>
<b>Tomme d'Aquitaine</b> (>150 mg calcium)	<b>Edam</b> Tomme blanche (>150 mg calcium)	<b>Emmental</b> Mimolette (>150 mg calcium)	<b>Yaourt à la vanille</b> (>100 mg calcium)	<b>Fraidou</b> Cotentin nature (>150 mg calcium)
<b>Coupelle de compote de pommes</b> fraises <b>Et Galette St Michel</b> Coupelle de compote de pommes pêches	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Banane</b>	<b>Flan caramel</b> Flan vanille



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf Race à viande

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



Fromage AOC



Origine France



MSC durabilité de l'activité de pêcheurie d'HALIEUTIS.



Viandes Label Rouge



Volaille certifiée

Quand le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self (repas servis à table), seuls les plats notés en gras sont présentés.