

ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS SEPTEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Semaine du 4 au 8 Septembre 2023	Melon Jambon de poulet & ketchup Pommes noisettes Fol épi petit roulé Liégeois au chocolat	Roulade de volaille Colin Poêlé Petits pois saveur jardin Saint Paulin Raisir 	Feuilleté au fromage  Sauté de bœuf au basilic Carottes vichy  Pavé 1/2 sel Pastèque 	Salade de tomates & olives vinaigrette terroir  Tortis sauce Fromagère  Brie  Moelleux à la myrtille 	 Salade de coquillettes à la Parisienne  Omelette nature Epinards béchamel vache qui rit Pomme 
			Goûter : Lait nature & Paillolines		
Semaine du 11 au 15 Septembre 2023	 Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge Haricots verts persillés Tomme Orange 	Salade verte & œuf dur vinaigrette au persil  Egrené de pois Parmentier  Fraidou Compote de pommes	Salade de concombres à la crème ciboulette  Pavé de merlu aigre douce Riz Cantonnais Fol épi petit roulé Mousse au chocolat	Salade de tomates vinaigrette basilic Sauté de veau à la Dijonnaise Mélange aux 4 céréales  Yaourt nature  Flan	 Salade de pommes de terre à l'échalote Colin pané  Gratin de courgettes Tomme noire Melon jaune 
			Goûter : Gaufre Fantasia & Pomme		
Semaine du 18 au 22 Septembre 2023	Pizza au fromage Paupiette de veau sauce Normande Petits pois Fromage blanc nature	 Céleri rémoulade Emincé de volaille au Curry Semoule Saint Paulin Ananas 	 Bruschetta Cordon bleu Haricots verts & champignons Brie Melon 	 Carottes râpées vinaigrette traditionnelle Tortellini tricolore ricotta sauce tomate Edam Raisin 	Salade de tomates & olives vinaigrette Terroir Colin à la Brésilienne  Gratin de brocolis  Petit moulé nature Moelleux Nutolade
			Goûter : Jus d'orange & confiture de fraise/pain		
Semaine du 25 au 29 Septembre 2023	Salade Iceberg & croûtons vinaigrette échalote  Semoule façon couscous végétal Edam Compote de pommes 	 Salade de betteraves vinaigrette raspberry Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Macaronis Yaourt nature Raisin 	Mélange Catalan vinaigrette traditionnelle Boulettes d'agneau au jus Haricots coco à la tomate Brie Fromage blanc aux fruits Goûter : Pompon au cacao & orange	Salade de tomates & concombres vinaigrette basilic  Steak haché de veau sauce Charcutière Courgettes persillées Petit suisse nature Cake au miel "Miel de Puget Théniers" 	Salade de chou-fleur vinaigrette traditionnelle Quenelles de brochets à la Sétoise Riz Camarguais pilaf Fromage fondu Ananas 

Innovation culinaire 

Recette maison 

Légumerie 

Agriculture biologique 

Label rouge 

ECOLE MATERNELLES

MENUS SEPTEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Semaine du 4 au 8 Septembre 2023	Melon Jambon de poulet & ketchup Pommes noisettes Liégeois au chocolat	Colin Poêlé Petits pois saveur jardin Saint Paulin Raisir 	Feuilleté au fromage  Sauté de bœuf au basilic Carottes vichy  Pastèque 	Salade de tomates vinaigrette terroir  Tortis sauce Fromagère  Moelleux à la Myrtille 	 Salade de coquillettes à la Parisienne  Omelette nature  Epinards béchamel vache qui rit Pomme
			Goûter : Lait nature & Paillolines		
Semaine du 11 au 15 Septembre 2023	 Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge Haricots verts persillés Tomme Orange 	 Egrené de pois Parmentier Fraidou Compote de pommes	  Salade de concombres à la crème ciboulette Pavé de merlu aigre douce Riz Cantonnais Mousse au chocolat	Sauté de veau à la Dijonnaise Mélange aux 4 céréales  Yaourt nature  Flan	 Salade de pommes de terre à l'échalote Colin pané  Gratin de courgettes Melon jaun 
			Goûter : Gaufre Fantasia & Pomme		
Semaine du 18 au 22 Septembre 2023	Pizza au fromage Paupiette de veau sauce Normande Petits pois Fromage blanc nature	 Emincé de volaille au Curry Semoule Saint Paulin Ananas 	 Bruschetta Cordon bleu Haricots verts & champignons Melon 	 Tortellini tricolore ricotta sauce tomate Edam Raisin 	Colin à la Brésilienne  Gratin de brocolis  Petit moulé nature Moelleux Nutolade
			Goûter : Jus d'orange & confiture de fraise/pain		
Semaine du 25 au 29 Septembre 2023	Salade Iceberg & croûtons vinaigrette échalote  Semoule façon couscous végé  Compote de pommes	 Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Macaronis Yaourt nature Raisin 	Mélange Catalan vinaigrette traditionnelle Boulettes d'agneau Haricots coco à la tomate Fromage blanc aux fruits	 Steak haché de veau sauce Charcutière  Courgettes persillées Petit suisse nature  Cake au miel  "Miel de Puget theniers"	Quenelles de brochets à la Sétoise Riz Camarguais pilaf Fromage fondu Ananas 
			Goûter : Pompon au cacao & orange		

Innovation culinaire 

Recette maison 

Légumerie 

Agriculture biologique 

Label rouge 