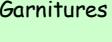


MENUS SCOLAREST SEMAINE DU MARDI 2 AU VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2020

1	Lundi 31 août 2020	Mardi 1 septembre 2020	Jeudi 3 septembre 2020	Vendredi 4 septembre 2020
 Entrées 		 TOMATE BIO VINAIGRETTE  **** 	 CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE  PATE EN CROUTE DE VOLAILLE + CORNICHONS 	 SALADE MELEE AUX NOIX  SALADE DE CHOU BLANC JAMBON FROMAGE 
  Plats  		BETTERAVE ROUGE CUITE MIMOSA 	SALEDE PIEMONTIASE NATURE S/PORC 	TARTE AUX POIREAUX 
 Garnitures		BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE  COLIN AUX 3 CEREALES 	CUISSE DE POULET AU JUS  PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE  CHOU FLEUR 	ROTI DE BOEUF SAUCE BARBECUE  FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON  HARICOTS VERTS BIO PERSILLES 
 Produits laitiers		TOMME GRISE   **** 	COULOMMIERS 	SAINT PAULIN 
 Desserts		PETIT SUISSE NATURE BIO + SUCRE 	FROMAGE BLANC BIO INDIV+ SUCRE 	YAOURT AROMATISE 
		**** 	POIRE AU SIROP 	COMPOTE POMME FRAISE BIO 
		SUNDAE VANILLE SAUCE CARAMEL 	FLAN PATISSIER 	MOUSSE CHOCOLAT BLANC ECLATS DE BROWNIES (à faire) 
		FRUIT DE SAISON 	SALADE DE FRUITS FRAIS A LA MENTHE 	MELON 

MENUS SCOLAREST SEMAINE DU LUNDI 07 AU 11 SEPTEMBRE 2020

2	Lundi 7 septembre 2020	Mardi 8 septembre 2020	Jeudi 10 septembre 2020	Vendredi 11 septembre 2020
Entrées	CONCOMBRE VINAIGRETTE 	TOMATE AU BASILIC 	SURIMI MAYONNAISE	MELON 
	SALADE DE LENTILLES PAYSANNES (lardons)	CREPES AU FROMAGE X 2 	ROSETTE + BEURRE 	SARDINES
	MOUSSE DE CANARD S/PORC	ŒUFS DURS MAYONNAISE	PASTEQUE	SALADE VERTE AUX CROUTONS
Plats	SAUTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS 	CHILI VEGETARIEN (haricots rouges, riz, maïs, poivrons) 	STEAK HACHE BŒUF BIO SAUCE ROQUEFORT 	AILES ET MANCHONS DE POULET BBQ 
Garnitures	OMELETTE BASQUAISE 	DUO DE CAROTTES	MARMITE DE POISSON AUX FRUITS DE MER 	AIGUILLETTES DE SAUMON
	GNOCCHIS 	****	BROCOLIS 	PETITS POIS A LA FRANCAISE 
Produits laitiers	VACHE QUI RIT 	BRIE BIO	MIMOLETTE	EDAM
	CARRÉ FRAIS BIO	FOURME D'AMBERT 	CHANTENEIGE 	BUCHETTE MI CHEVRE 
	YAOURT NATURE SUCRE	SAMOS	FAISSELLE	PETIT SUISSE SUCRE X 1
Desserts	YAOURT BIO MYRTILLES	FROMAGE BLANC AU SPECULOS 	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO X 2 	COMPOTE POMME BANANE BIO 
	CONE GLACE A LA VANILLE	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	POMME CUITE AU CARAMEL	CREME DESSERT PRALINE 
	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON 

MENUS SCOLAREST SEMAINE DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2020

3	Lundi 14 septembre 2020	Mardi 15 septembre 2020	Jeudi 17 septembre 2020	Vendredi 18 septembre 2020
Entrées	COLESLAW MAYONNAISE 	BETTERAVES BIO AU MAIS 	ENDIVE AU FROMAGE 	SALADE VERTE AUX NOIX 
	PATE FORESTIER	TABOULE	ALADE MARCO POLO (pâtes, surimi) 	PIZZA AU FROMAGE
	PECHE AU THON	PASTEQUE 	PATE EN CROUTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ECHALOTE
Plats	SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES 	CROQ VEGGIE A LA TOMATE 	BOULETTES DE VEAU AUX OLIVES 	PALETTE DE PORC A LA PROVENCAL
	SUPREME DE COLIN SAUGE ET TOMATE	RATATOUILLE/ POLENTA 	FILET DE CABILLAUD A L'ANETH 	FILET DE LIEU NOIR SCE CITRON 
Garnitures	POELEE MERIDIONALE (h.verts, salsifis, aubergine, poivrons)	****	POELEE CAMPAGNARDE (h.vert, h.beurre, carotte, aubergine) 	POELEE DE BROCOLIS CHAMPIGNONS 
	BLE AUX PETITS LEGUMES 	RICOTS BLANCS A LA TOMATE 	FUSILLI	
Produits laitiers	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES 	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT BIO 	EMMENTAL BIO 
	GOUDA BIO 	BRIE 	SAMOS 	COEUR BLEU
	FAISSELLE	YAOURT AROMATISE 	AGE BLANC SUCRE INDIV 	FROMAGE BLANC SUCRE INDIV
Desserts	COMPOTE DE POMME BANANE BIO 	CLAFOUTIS GRIOTTES	COMPOTE TOUS FRUITS	GLACE CONE PISTACHE
	MINI CHOUX VANILLE SCE CHOCOLAT 	YAOURT AU CITRON BIO 	RIZ A L'ORANGE ET CANELLE 	RIZ AU LAIT A LA MANGUE 
	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

4	Lundi 21 septembre 2020	Mardi 22 septembre 2020	Jeudi 24 septembre 2020 MENU BIO	Vendredi 25 septembre 2020
Entrées	CHAMPIGNONS A LA GREC	SALADE CHARCUTIERE CERVELAS	PASTEQUE OU MELON BIO (selon fournisseur)	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON
	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES BIO AU MIEL	SALADE MELANGEE BIO ECLATS DE MAIS	CONCOMBRE BIO A LA CREME
	MELON OU PASTEQUE (selon fournisseur)	TERRINE DE LEGUMES CREME CIBOULETTE		TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC
Plats	ROTI DE BOEUF SAUCE ROQUEFORT	NUGGETS DE VOLAILLE	NE DE LEGUMES BIO AUX FRUITS SECS	FILET DE POULET SCE CHAMPIGNONS
	QUENELLES DE BROCHET LYONNAISE	BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE	****	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
Garnitures	GRATIN DE COURGETTES	EPINARDS A LA CREME	SEMOULE BIO	CHOU FLEUR AU CURRY
	COQUILLETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE		RIZ
Produits laitiers	TOMME GRISE BIO	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO	EDAM
	CROC LAIT	CARRE DE L'EST	BABYBEL BIO	PETIT ROULE FOL EPI
	YAOURT NATURE + SUCRE	YAOURT BIO VANILLE		PETIT SUISSE NATURE BIO X 1 + SUCRE
Desserts	MAESTRO LIEGEOIS CHOCOLAT	GELIFIE VANILLE	YAOURT PANIER DE FRUITS ROUGES BIO	MOUSSE AU CITRON INDIV
	POIRE FACON BELLE HELENE	TARTE SABLEE PRUNES	TARTE AUX POMMES BIO	DONUT'S CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

MENUS SCOLAREST SEMAINE DU LUNDI 28 SEPTEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2020

5	Lundi 28 septembre 2020	Mardi 29 septembre 2020	Jeudi 1 octobre 2020 JOURNÉE NATIONALE MENU VEGÉTARIEN	Vendredi 2 octobre 2020
Entrées	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO	 TOMATE BIO CROQ SEL équilibre	POMELOS + SUCRE	AVOCAT SURIMI
	DUO DE SAUCISONS (saucisson ail, rosette)	MAQUEREAU A LA TOMATE	équilibre RADIS + BEURRE	 RILLETTES CORNICHON équilibre
	 CELERI VINAIGRETTE équilibre	PIZZA AU THON	SALADE TEX MEX (haricot rouge, maïs) équilibre	 ENDIVES VINAIGRETTE AUX NOIX
Plats	SAUCISSES DE VOLAILLE X 2 équilibre	 ROTI DE VEAU A L'ANCIENNE équilibre	 GNOCCHIS A L'HUILE DE OLIC ET SES LEGUMES (tomates, courgettes, aubergines, fromage) équilibre	SAUTE DE POULET POMMES CURRY
	OMELETTE CIBOULETTE BIO 	BRANDADE DE MORUE	équilibre ****	FILET DE LIEU NOIR SAUCE BEURRE CITRON équilibre
Garnitures	PIPERADE	DUO DE COURGETTES équilibre	****	HARICOTS VERTS équilibre
	POMMES DUCHESSE équilibre	SALADE VERTE	****	 BOULGOUR BIO
Produits laitiers	PETIT MOULE AUX NOIX	EMMENTAL	Gouda équilibre	CANTAL
	COULOMMIERS équilibre	 SAMOS équilibre	 BRIE BIO équilibre	BUCHETTE CHEVRE BIO
	FROMAGE BLANC BIO + SUCRE 	FAISSELLE	YAOURT AROMATISE équilibre	YAOURT NATURE SUCRE équilibre
Desserts	CARRE ABRICOT	COCKTAIL DE FRUITS  équilibre	CREPE AU SUCRE * 1 équilibre	POIRE AU SIROP ET SES AMANDES GRILLEES
	YAOURT AUX FRUITS MIXES équilibre	TARTE CITRON	FROMAGE BLANC KIT KAT équilibre	TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES (à faire)
	 FRUIT DE SAISON équilibre	 FRUIT DE SAISON BIO équilibre	 FRUIT DE SAISON BIO équilibre	 FRUIT DE SAISON équilibre

6	Lundi 5 octobre 2020	Mardi 6 octobre 2020	Jeudi 8 octobre 2020	Vendredi 9 octobre 2020
Entrées	CONCOMBRE CREME CIBOU  SALADE MELEE VINAIGRETTE 	CHOU ROUGE AUX NOIX 	TOMATE BASILIC	SALADE VERTE ET SES CROUTONS 
Plats	MOUSSE DE BETTERAVE AUX FINES HERBES (à faire)  COUCOUS VEGETARIEN  (boulettes végétales, légumes, semoule) 	TABOULE  THON A L'ANANAS 	QUICHE LORRAINE  SURIMI MAYONNAISE	ROULADE VOLAILLE OLIVES S/PORC
Garnitures	****	DUO CAROTTES JAUNES ET ORANGES  FILET DE POISSON MEUNIERE	PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE  PETITS POIS 	ROTI DE PORC ORLOFF (bacon, fromage)  FILET DE COLIN A L'AIGRE DOUCE
Produits laitiers	POINTE BRIE TOMME GRISE 	CROUTE NOIRE CAMEMBERT 	EMMENTAL  CHANTENEIGE BIO 	EDAM BABYBEL BIO
Desserts	PETIT SUISSE NATURE BIO X 1 + SUCRE  SEMOUTE AU LAIT NAPPEE CARAMEL	YAOURT BIO NATURE INDIV + SUCRE  TARTE AUX POMMES BIO	YAOURT AROMATISE CREME DESSERT CHOCOLAT ET SA POINTE DE MENTHE	FROMAGE BLANC CAMPAGNE + SUCRE  COMPOTE DE POMME BANANE BIO
	FROMAGE BLANC MIEL POP'S  SALADE DE FRUITS A LA CANELLE	FLAN NAPPE CARAMEL  FRUIT DE SAISON	PARIS BREST FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AUX MYRTELLES TRIO D'AGRUMES COULIS FRAMBOISE

7	Lundi 12 octobre 2020 MENU LOCAL	Mardi 13 octobre 2020	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020
Entrées		CAROTTES RAPEES AU MIEL 	CHOU BLANC BIO RAISIN  	****
		TOMATE BIO AUX OLIVES  	SALADE DE LENTILLES SANNE (lentilles, lardons)  	POIREAUX VINAIGRETTE  
		PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS	ENDIVES DES DE BREBIS 	****
Plats	MENU EN ATTENTE A VALIDER	SAUCISSE DE FRANCFOORT 	JAMBALAYA (sauté de poulet, chorizo, porc, petits pois)  	****
	SCOLAREST / CD 95	OMELETTE BIO A LA TOMATE 	FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES  	RONDO DE POISSON A LA TOMATE  
Garnitures		POELEE RATATOUILLE	DUO DE COURGETTES  	****
Produits laitiers		FRITES 	RIZ FACON PAELLA  	FUSILLI  
		MIMOLETTE  	SAINT PAULIN  	****
		CARRE LIGUEIL	COULOMMIERS  	VACHE QUI RIT ® BIO  
Desserts		PETIT SUISSE SUCRE X 1	FROMAGE BLANC BIO INDIV + SUCRE  	****
		ASSIETTE DE FRUITS SECS	ILE FLOTTANTE NAGE FRAISE  	COMPOTE DE POMME  
		GELIFIE VANILLE	TARTE SABLEE NOIX DE COCO  	CREME DESSERT CHOCOLAT INDIV UHT
		FRUIT DE SAISON BIO  	BANANE SAUCE CHOCOLAT  	

1	Lundi 2 novembre 2020	Mardi 3 novembre 2020	Jeudi 5 novembre 2020	Vendredi 6 novembre 2020
Entrées	SALADE DE MAIS AU THON  VELOUTE DE LEGUMES 	BETTERAVES BIO CRABE VINAIGRETTE  COUPELLE DE PATE DE VOLAILLE S/PORC 	SALADE PIEMONTAISE  TOMATE CROQ SEL 	SURIMI MAYONNAISE TARTE AU FROMAGE SALADE DE CHOU ROUGE BIO AUX NOIX 
Plats	RAVIOLIS BOEUF GRATINES  RAVIOLIS DE SAUMON GRATINES	FILET DE POISSON MEUNIERE 	ROTI DE BOEUF SAUCE BARBECUE  SUPREME DE COLIN SAUCE TOMATE 	CURRY DE POMMES DE TERRE POIS CHICHES BIO  HARICOTS VERTS BIO 
Garnitures	**** ****	**** PUREE DE POMMES DE TERRE 	DUO DE COURGETTES  FUSILLI	****
Produits laitiers	VACHE QUI RIT PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES 	EMMENTAL  SAMOS	BABYBEL  CAMEMBERT BIO 	TOMME BLANCHE  BUCHE DU PILAT 
Desserts	POIRE AU SIROP BISCUIT PETITS BEURRE X 2 	COMPOTE POMME BANANE BIO CREME DESSERT VANILLE 	LIEGEOIS CAFE CHOU VANILLE NAPPE CHOCOLAT (à faire) 	OREILLONS DE PECHE COULIS DE FRAMBOISE TARTE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON BIO 
	****	****	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON 

2	Lundi 09 novembre 2020	Merdi 10 novembre 2020	Jeudi 12 novembre 2020	Vendredi 13 novembre 2020
Entrées	VELOUTE DE POTIRON + CROTONS	CHICON AU FROMAGE	CHOU BLANC BIO VINAIGRET	TERRINE DE CAMPAGNE
	CONCOMBRE SAUCE CIBOULETTE	CREPES AU FROMAGE X 2	DUO DE SAUCISSE (ail, salami)	ICEBERG ET SES CROTONS
	CAROTTES RAPEES RAISINS SECES	TABOULE	COEUR D'ARTICHAUT EN SALADE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
	****	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE
	QUENELLES VEGETALES BIO SCE TOMATE	CHIPOLATAS X 2	SAUTE DE BOEUF SAUCE FORESTIERE	EMINCES DE POULET SAVEUR KEBBAB
Plats	OMELETTE SAVOYARDE		DOS DE COLIN SAUCE BEURRE CITRON	CROC' FROMAGE
	GRATIN DE CHOU FLEUR POOMMES VAPEUR		PIPERADE	CORDIALE DE LEGUMES
	****		BOULGOUR	POTATOES
Garnitures	RIZ DU SOLEIL (riz / ratatouille)	****		
	PETIT MOULE AUX NOIX	EMMENTAL BIO	CANTAL	CARRE FRAIS BIO
	COULOMMIERS	COULOMMIERS	CHANTENEIGE	BUCHETTE DE CHEVRE
	FROMAGE BLANC BIO + SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSE NATURE BIO X 1 + SUCRE	FAISSELLE
Produits laitiers	GELIFIE VANILLE NAPPE CARAMEL	PECHE AU SIROP	YAOURT PERLE DE LAIT LITCHI DE FRAMBOISE	ECLAIR AU CHOCOLAT
	COMPOTE TOUS FRUITS	TIRAMISU FACON PINA COLADA (ananas, coco)	ARTE NOIX ET NOIX EPECAN	CREME DESSERT PRALINE
	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO