

Menus de Juillet



	Du 10 au 14 Juillet 2017	Du 17 au 21 Juillet 2017	Du 24 au 28 Juillet 2017	Du 31 juillet au 4 Août 2017
<i>Lundi</i>	Salade de thon Escalope de dinde sauce poulet Carottes – Pommes rissolées Fruit de saison	Friand Salade de pâtes composée à l'œuf, jambon, maïs, tomate, poivron Fruit de saison	Salami Burger de veau sauce brune Poêlée de pommes de terre aux champignons Petit suisse fruité	Melon Lasagne Fromage blanc coulis de fruits rouges
<i>Mardi</i>	Betteraves Steak haché sauce poivre Macaronis Yaourt aromatisé	Salade de tomates Poisson pané sauce tartare Purée – Courgettes braisées Fromage blanc sucré	Carottes râpées Rôti de porc Tortis Compote	Haricots verts en vinaigrette Fricassée de volaille aux poivrons Purée Fruit de saison
<i>Mercredi</i>	Melon Brochette à l'orientale Haricots verts – Pommes persillées Eclair chocolat	Salade verte Pilon poulet Petits pois – Pommes fondantes Brownie	Pastèque Couscous Boulettes agneau-merguez Glace	Concombres vinaigrette poulet Frites Yaourt velouté fruit
<i>Jeudi</i>	Mortadelle Cubes de poisson sauce moutarde Semoule aux petits légumes Fruit de saison	Macédoine de légumes Sauté de porc à l'antillaise Riz Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Parmentier de poisson Salade Fruit de saison	Melon Filet de poisson sauce matelote Julienne de légumes – Riz Beignet au chocolat
<i>Vendredi</i>	Férié	Concombres ciboulette Bœuf à la provençale Frites Crème dessert saveur chocolat	Salade de céleri Tomate farcie riz Ile flottante	Pizza Jambon Salade piémontaise Cocktail de fruits

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.

Menus d'août



Du 7 au 11 Août 2017

Du 14 au 18 Août 2017

Du 21 au 25 Août 2017

Du 28 Août au 1 Septembre 2017

lundi

Céleri en rémoulade
Poisson à la basquaise
Riz
Liégeois saveur vanille

Salade de concombres
Raviolis
Fromage blanc
aux fruits

Friand fromage
Escalope de volaille sauce
crème
Jardinière de légumes
Yaourt sucré

Macédoine de légumes
Omelette
Pommes sautées – salade
Petit suisse aux fruits

Mardi

Betteraves persillées
Pâtes
A la carbonara
Fruit de saison

Férié

Terrine de légumes
Saucisse
Pommes rostis – salade
Fruit de saison

Betteraves rouges
Pâtes
à la bolognaise
Flan saveur vanille

Mercredi

Carottes râpées
Omelette (ketchup)
Haricots verts – Pommes
rissolées
Glace

Melon
Poisson meunière sauce tartare
Pommes vapeur – Tomate
cuite
Crème dessert saveur caramel

Pastèque
Paëlla
Mousse
au chocolat

Crêpe farcie
Jambon
Purée
Fruit de saison

Jeudi

Tomates vinaigrette
Cordon bleu
Petits pois carottes
Petit suisse sucré

Mortadelle
Burger de veau
Gratin de courgettes et
pommes de terre
Fruit de saison

Carottes râpées
Boulettes de bœuf à la
ratatouille
pâtes
Tarte au flan

Concombres bulgare
Emincé de volaille à la
provençale
Ebly – Poêlée de légumes
Liégeois saveur chocolat

Vendredi

Salade au maïs
Steak haché sauce
champignons
Purée
Compote

Œuf macédoine
Rôti de porc sauce cocktail
Taboulé
Fruit de saison

Salade mêlée
Nuggets de poulet
(mayonnaise)
Pommes vapeur – Carottes
Glace

Haricots verts en salade
Quiche lorraine
Salade
Cocktail de fruits

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.