

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 2 au 27 septembre 2019



**Lundi**

**2 septembre**

Tranche de pastèque  
Sauté de poulet **BBC**  
Coquillettes **bio**  
Camembert  
Fruit de saison **bio**

**9 septembre**

Concombre **bio** à la menthe  
Œuf dur  
Purée de légumes  
Chanteneige  
Eclair au chocolat

**16 septembre**

Tomates en vinaigrette  
Galette complète  
Salade verte  
Pavé d'affinois  
Fruit de saison **bio**

**23 septembre**

Quiche lorraine  
Sauté de pintade  
Chou fleur  
Leerdammer  
Fruit de saison **bio**

**Mardi**

**3 septembre**

Taboulé  
Filet de poisson pané au citron  
Brocolis  
Salade verte  
Yaourt **bio** au sucre de canne

**10 septembre**

Haricots verts **bio** en vinaigrette  
Rôti de porc **BBC**  
Lentilles cuisinées  
Port-salut  
Fruit de saison

**17 septembre**

Tranche de melon  
Escalope de dinde **BBC**  
Ratatouille « maison »  
Crème chocolat **bio** et madeleine

**24 septembre**

Concombres sauce bulgare  
Filet de merlu sauce hollandaise  
Semoule **bio**  
Salade verte  
Kiri  
Cône glacé vanille/chocolat

**Mercredi**

**4 septembre**

Radis beurre  
Salade de boulgour **bio**, carottes  
cuites, œuf dur  
Dessert lacté  
Compote pomme/châtaignes **bio**

**11 septembre**

Toast de sardinade aux haricots  
blancs  
Salade de betteraves, maïs et  
dés de poulet rôti  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**18 septembre**

Œuf mimosa sur salade verte  
Salade de tomates, concombres,  
crevettes  
Fromage  
Fondant au chocolat et pois  
chiches

**25 septembre**

céleri râpé au fromage blanc  
Salade de pâtes, tomates et thon  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**Jeudi**

**5 septembre: repas alternatif**

Feuilleté à l'emmental  
Crumble de légumes d'été  
Comté  
Fruit de saison **bio**



**12 septembre**

Tranche de melon  
Sauté de veau\* marengo  
Petits pois cuisinés  
Riz au lait **bio** à la vanille

**19 septembre**

Salade de riz **bio** aux lentilles corail  
Filet de poisson du jour au chorizo  
Julienne de légumes  
Mini-babybel **bio**  
Fruit de saison **bio**

**26 septembre**

Tomates à la mozzarella  
Sauté de veau \* aux olives  
Haricots verts **bio**  
Gâteau basque

**Vendredi**

**6 septembre**

Tranche de melon  
Emincé de bœuf \*au paprika  
Quinoa **bio**  
Fromage blanc **bio**  
Fruit de saison

**13 septembre**

Duo de carottes et courgettes râpées  
en vinaigrette  
Filet de poisson du jour sauce  
coco/citron vert  
Purée de patate douce **bio**  
Verre de lait **bio**  
Compote pomme/cassis

**20 septembre**

Betteraves en vinaigrette  
Sauté de bœuf **bio**  
à la provençale\*  
Pommes de terre  
Salade verte **bio**  
Petits suisses aux fruits

**27 septembre : repas alternatif**

Salade de betteraves au maïs  
Chili végétal (haricots rouges, légumes  
d'été et riz thaï bio)  
Salade verte  
Fromage blanc **bio** au coulis  
de fruits rouges



Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 30 sept. au 18 oct. 2019



## Lundi

**30 septembre**

Crêpe à l'emmental  
Jambon braisé  
Purée carottes/fenouil  
Salade verte **bio**  
Mousse au chocolat au lait

## Mardi

**1<sup>er</sup> octobre**

Emincé d'avocat et tomates  
Sauté d'agneau au romarin  
Mogettes **bio** de Vendée  
Vache qui rit **bio**  
Fruit de saison **bio**

## Mercredi

**2 octobre**

Toast de chèvre  
Salade de carottes, maïs et  
lardons  
Dessert lacté  
Compote **bio**

## Jeudi

**3 octobre**

Duo de chou blanc et rouge en  
vinaigrette  
Ragoût de poisson du jour  
à l'espagnole  
Riz **bio**  
Edam  
Fruit de saison **bio**

## Vendredi

**4 octobre**

Salade de blé **bio** et crudités  
Omelette **bio**  
Ratatouille « maison »  
Salade verte bio  
Petits suisses naturels

### Semaine du goût : A la découverte des épices et condiments

**7 octobre**

Salade de pommes de terre,  
thon et cornichons  
Porc sauce barbecue  
Haricots verts  
Salade verte  
Yaourt bio au miel

Menu  
spécial

**8 octobre**

Salade de tomates au raifort  
Filet de saumon sauce soja  
Pommes de terre vapeur  
Gouda  
Fruit de saison bio

Menu  
spécial

**9 octobre**

Radis beurre  
Taboulé au ras-el-Hanout et  
dés de poulet rôti  
Fromage  
Fruit de saison bio

Menu  
spécial

**10 octobre**

Carottes râpées bio,  
vinaigrette au gingembre  
Sauté de bœuf \* à la moutarde  
Petits pois  
Boursin ail et fines herbes  
Tarte au citron

Menu  
spécial

**11 octobre**

Velouté de potiron au cumin  
Poulet BBC à la vanille  
Riz basmati  
Chavroux  
Fruit de saison bio

Menu  
spécial

**14 octobre**

Taboulé  
Sauté de veau \* marengo  
Chou fleur  
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »  
Fruit de saison **bio**

**15 octobre : repas alternatif**

Velouté de légumes  
Pizza aux lentilles et fèves  
Salade verte  
Yaourt bio à la fraise

Menu  
spécial

**16 octobre**

Tomates et maïs en vinaigrette  
Salade de haricots verts,  
pommes de terre et œuf dur  
Charlotte aux fruits de saison **bio**  
« maison »

**17 octobre**

Betteraves mimosa  
Rôti de porc **BBC**  
Purée de pommes de terre **bio**  
Salade verte  
Fromage blanc **bio**  
au sucre roux

**18 octobre**

Salade de cœurs de blé et  
cruautés  
Filet de poisson  
Légumes variés  
Fromage  
Fruits variés