« Bon appétit »

Jeudi 1 septembre

JUS DE POMME DE RENTRÉE BIO ET LOCAL

Melon 📍
Self **Tomates**** AB 📍
et vinaigrette ciboulette

—

Petit Bouchon
Filet de poisson (cabillaud*) 🍲
sauce rougail
(tomates concassées, jus de citron, curcuma)

ou
Jeune Pousse
Bouchée de blé et pois au pistou

—

Haricots verts AB 🍲

—

Crème anglaise
Self **Crème dessert caramel**

—

😉 **Cake pépites chocolat blanc** 🍲
Self **Moelleux au cacao** 🍲

—

Pain AB 📍

Vendredi 2 septembre

MENU BIO

Courgettes râpées AB 📍 🍲
et vinaigrette nature
Self **Salade verte** AB
et vinaigrette nature

—

Couscous végétarien AB 🍲
(pois chiche bio, légumes couscous bio, concassée de tomates bio, raisins bio, mélange couscous bio)

—

Semoule AB 🍲

—

Yaourt aromatisé AB 📍

—

Fruit de saison AB
Self **Fruit de saison** AB

—

Pain AB 📍

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources
L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.
ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.
Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire ***sans l'avis du médecin scolaire*** *(cf. art.7 du règlement périscolaire)*

Lundi 5 septembre

Tomate ** AB 📍
et vinaigrette à l'échalote
Self **Radis / Beurre**

Petit Bouchon
Sauté de veau** AB 📍 🍲
sauce marengo
(double concentré tomate, champignons)

ou
Jeune Pousse
Base à l'Hindou** AB 🍲
(pois chiche bio, lentilles bio, poireaux bio, tomate bio, mélange tandoori)

Riz AB 🍲

St Nectaire AOP à la coupe
Self **Coulommiers**

Compote pommes** AB 📍
/vanille 🍲
Self **Abricots au sirop**

Pain AB 📍

Mardi 6 septembre

Pastèque AB 📍
Self **Carottes** râpées** AB 🍲
et vinaigrette nature

Petit Bouchon
Limande meunière
/ citron

ou
Jeune Pousse
Emincé 🍲
champêtre végétarien
(émincé de pois et blé, concentré tomate, petits pois, champignons, carottes, crème)

Printanière de légumes 🍲

Yaourt aromatisé AB 📍
Self **Yaourt** nature et sucre** AB 📍

Poires au sirop
Self **Compote pommes** AB 📍
/ myrtilles

Pain Céréales AB 📍

Jeudi 8 septembre

Concombres** AB 📍 🍲
et vinaigrette olive colza
Self **Melon** AB 📍

Tortelloni
pomodoro AB
mozzarella
(pâtes farcies
fromages
tomate)
Sauce ciboulette 🍲
(crème, ciboulette, persil)

Cantal AOP à la coupe
Self **Portion de mimolette**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain AB 📍

Vendredi 9 septembre

Mini roulé au fromage

Œufs durs froids** AB 🍲
et base fromage blanc curry
(fromage blanc, mayonnaise, curry)

Gratin AB 📍 🍲
de courgettes**

Fromage frais aux fruits AB

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain AB 📍

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources
L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.
ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.
*Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art.7 du règlement périscolaire)*

elior restauration

Lundi 12 septembre

Cœur de laitue
et vinaigrette nature
Self **Trio de crudités**
(carottes jaunes et oranges/navet)
et vinaigrette nature

Petit Bouchon
Sauté de bœuf**
sauce miroton
(concentré de tomate, vinaigre, oignons)

ou
Jeune Pousse
Base légumes braisés
(flageolets Bio, ratatouille Bio, tomates Bio, thym, basilic)

Macaroni

Fournols
à la coupe
Self **Fromage à pâte molle individuel**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain

Mardi 13 septembre

Tomate**
et vinaigrette basilic
Self **Céleri rémoulade**

Omelette
au fromage

Ratatouille

Yaourt nature et sucre**
Self **Yaourt aromatisé**

Moelleux chocolat
Self **Tarte pomme normande**

Pain semi complet

Jeudi 15 septembre

Melon
Self **Concombre**rondelles**
et vinaigrette du terroir
(huile de tournesol, moutarde, vinaigre balsamique)

Base à l'italienne
(lentilles, poivrons, tomates, brunoise de légumes, thym, olives noires)

Boulgour

Fromage fondu
Self **Tomme grise à la coupe**

Abricot au sirop
Self **Compote pommes/poire**

Pain

Vendredi 16 septembre

Cake salé
à la carotte

Petit Bouchon
Jambon label rouge

ou
Jeune Pousse
Œufs durs béchamel**

Brocolis au gratin**

Cantal AOP à la coupe
Self **Fromage fondu**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources
L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.
ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.
Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire ***sans l'avis du médecin scolaire*** *(cf. art.7 du règlement périscolaire)*

Lundi 19 septembre

Salade verte** AB
et vinaigrette aux agrumes
(jus d'orange, jus de pamplemousse, vinaigre, moutarde)
Self **Carottes râpées** 📍 🍲
et vinaigrette aux agrumes

Petit Bouchon
Portion de poisson (colin*) 🍲
sauce aneth
(crème, ail, aneth)

ou
Jeune Pousse
Base méditerranéenne 🍲
(lentilles, courgette cubes, tomate cubes, thym, lauriers)

Pommes vapeur cubes

Brie AB
Self **Fromage à pâte molle**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain AB 📍

Mardi 20 septembre

Taboulé à l'oriental
Self **Salade de blé**** AB 🍲
à la provençale
(blé bio, poivron, tomate, maïs)

Croq veggie
à la tomate

Gratin du sud 🍲
(courgettes, tomates, basilic)

Gouda à la coupe AB
Self **Spécialité fromagère**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain semi complet céréales AB 📍

Jeudi 22 septembre

Pizza au fromage AB

Petit Bouchon
Rôti de bœuf froid* AB 📍 🍲
/ moutarde

ou
Jeune Pousse
Œufs durs froids** AB
/ mayonnaise

Ecrasé de céleri 🍲

Yaourt brassé vanille AB **CE**
Self **Yaourt brassé myrtille** AB **CE**

Compote pommes AB 📍
/ framboise
Self **Pêches au sirop**

Pain AB 📍

Vendredi 23 septembre

Salade de haricots verts** AB 🍲
et vinaigrette à l'échalote
Self **Champignons à la grecque** 🍲

Bolognaise végétale AB 🍲
(égrené de pois bio, concassée tomates bio, concentré de tomates bio, ail bio)
et emmental râpé

Spaghettis AB

Saint Paulin à la coupe
Self **Portion Edam**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain AB 📍

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

*Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art.7 du règlement périscolaire)*

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Salade de lentilles Self **Salade de pâtes** Californienne** *(pâtes bio, mais, ananas, petits pois)*	**Carottes râpées**** et vinaigrette basilic Self **Concombres** et vinaigrette basilic	**Tomate** et vinaigrette nature	**Salade verte**** et vinaigrette ciboulette Self **Mélange fraîcheur** *(chou blanc, carottes tomate, radis)* et vinaigrette ciboulette
Petit Bouchon **Filet de poisson** (colin*) **sauce bourride** *(julienne de légumes, crème, épices au safran)* **ou** **Jeune Pousse** **Bouchée de riz courgette féta curry****	**Petit Bouchon** **Navarin d'agneau** *(carottes, navets, concentré de tomates, herbes de Provence)* **ou** **Jeune Pousse** **Base lentilles mais**** *(lentilles bio, juliennes de légumes, mais bio, tomates bio, ciboulette, herbes de Provence, persil)*	**Base Flageolets poivrons curry** *(flageolets, poivrons, curry, tomates concassées, crème)*	**Œufs durs** sauce forestière** *(crème, champignons, bouillon légumes bio)*
Carottes au jus**	**Blé**	**Riz**	**Epinards** branches béchamel/croûtons**
Yaourt nature et sucre** Self **Yaourt aromatisé**	**Fromage à pâte pressée individuel** Self **Emmental à la coupe**	**Fromage fondu**	**Edam à la coupe** Self **Spécialité fromagère**
Fruit de saison Self **Fruit de saison**	**Ananas au sirop** Self **Compotes de pommes aux 4 épices**	**Fruit de saison**	**Cake aux pépites de chocolat** Self **Cake poire caramel**
Pain	**Pain de seigle**	**Pain**	**Pain**

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

*Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art.7 du règlement périscolaire)*

Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
Radis / beurre Self **Céleri** rémoulade** AB 🍲	**Betteraves** et vinaigrette ciboulette Self **Salade de haricots verts extras fins**** AB 🍲 et vinaigrette ciboulette	😉 **Cake à l'emmental et aux olives noires** 🍲	**Carottes** râpées** AB 📍 🍲 et vinaigrette du terroir *(huile de tournesol, moutarde, vinaigre balsamique)* Self **Tomate** et vinaigrette du terroir
Petit Bouchon **Escalope de poulet**** AB 📍 🍲 **sauce tomate** *(tomate, oignon)* **ou** **Jeune Pousse** **Base Couscous végétarien** AB 🍲 *(pois chiche bio, légumes couscous bio, concassée de tomates bio, raisins bio, mélange couscous bio)*	**Omelette nature** AB	**Petit Bouchon** **Filet de poisson** (Merlu*) 🍲 **sauce rougail** *(Tomate concassée, oignons, concentré tomate, herbes Provence, curcuma)* **ou** **Jeune Pousse** **Emincé basquaise végétarien** 🍲 *(émincé de pois et blé, légumes ratatouilles, tomate concassée, coriandre, paprika)*	**Base chili** 🍲 *(haricots rouges, haricots plats, maïs, carottes, poivrons, tomate, ketchup)*
Semoule AB 🍲	**Salsifis au gratin** 🍲	**Ratatouille** AB	**Torsades** AB 📍
Cantal AOP à la coupe Self **Portion emmental**	**Fromage à pâte molle** Self **Saint Paulin** AB	**Fromage blanc nature et sucre** Self **Yaourt nature et sucre**	**Port salut à la coupe** Self **Portion de tomme noire**
Pêche au sirop Self **Compote pommes** AB 📍 🍲	😉 **Tarte aux poires** Self **Tarte abricotine**	**Fruit de saison** Self **Fruit de saison**	**Fruit de saison** Self **Fruit de saison**
Pain AB 📍	**Pain Céréales** AB 📍	**Pain** AB 📍	**Pain** AB 📍

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire ***sans l'avis du médecin scolaire*** *(cf. art.7 du règlement périscolaire)*

elior restauration

SEMAINE TOUS FOUS DU GOUT « Les sauces »

Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Salade douceur *(batavia, feuille de chêne, lollo rossa, frisée)* 😉 et vinaigrette framboise Self Concombres en dés 😉 et vinaigrette framboise	Betteraves et sauce salade passion *(purée fruit de la passion, huile, moutarde)* Self Courgettes** cuites AB 🍲 al pesto	Salade de Pommes de Terre à la parisienne 🍲 *(pommes de terre, basilic tomates, mais)* Self Salade de riz à la catalane 🍲 *(riz poivrons, tomates cube, olives verte)*	Radis et base sauce Tzaziki 🍲 *(concombre, huile, yaourt nature, menthe douce)* Self Céleri** méditerranéen AB 🍲 *(mayonnaise, basilic, épice paella)*
Base Flageolet colombo 🍲 *(flageolet, julienne de légumes, tomates, mélange colombo)*	Omelette AB aux fines herbes	Petit Bouchon Bœuf braisé** AB 📍 🍲 😉 sauce bourgogne *(crème, moutarde, vinaigre balsamique, mélanges 3 légumes)* ou Jeune Pousse Bouchée légumes amandes persil AB	Petit Bouchon Saucisson de Lyon chaud 📍 🍲 ou Jeune Pousse Œufs durs** AB sauce crème curry 🍲
Boulgour 🍲	Chou-fleur** au gratin AB 🍲	Carottes vichy AB 📍 🍲	Lentilles** au jus AB 📍 🍲
Yaourt velouté nature et sucre 📍 Self Yaourt aromatisé	Cantal AOP à la coupe Self Fromage fondu	Fromage frais aux fruits AB	Crème dessert AB 📍 au chocolat Self Crème dessert AB 📍 à la vanille
Compote pommes AB 📍 🍲 cannelle Self Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison Self Fruit de saison	Fruit de saison Self Fruit de saison	
Pain AB 📍	Pain semi complet AB 📍	Pain AB 📍	Pain AB 📍

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

*Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art.7 du règlement périscolaire)*

Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
Salade iceberg et vinaigrette nature Self Batavia et vinaigrette nature	Poireaux et vinaigrette ciboulette Self Betteraves et vinaigrette ciboulette	Taboulé à l'orientale Self Salade de lentilles 🍲	Endives aux croûtons et vinaigrette au miel Self Chou blanc** râpé AB 🍲 assaisonné
Petit Bouchon Sauté de veau** AB 📍 🍲 sauce tomate (double concentré tomate, ail, sucre, tomate cubes) ou Jeune Pousse Galette céréales emmental AB	Base Achard de légumes 🍲 (haricots blancs, carottes, haricots verts, persil, curry)	Omelette AB au fromage	Petit Bouchon Paëlla au poisson 🍲 (portion de poisson colin d'Alaska*, crevettes, moules, tomates, poivron, épices à paëlla) ou Jeune Pousse Base mexicaine 🍲 (haricots rouges, tomates, poivrons, cumin)
Choux de Bruxelles 🍲 et pommes de terre rondes	Coquillettes AB 📍 🍲	Petit pois** au jus AB 🍲	Riz de paëlla 🍲 (sans chorizo et fruits de mer)
Saint Paulin Self Pont l'Evêque	Tomme blanche AB 📍 CE à la coupe Self Coulommiers	Edam à la coupe AB Self Spécialité fromagère	Camembert AB Self Saint Nectaire AOP à la coupe
Abricot au sirop Self Compote pommes AB 📍 🍲 verveine	Fruit de saison Self Fruit de saison	Fruit de saison Self Fruit de saison	Compote pommes AB 📍 🍲 romarin Self Ananas au sirop
Pain AB 📍	Pain semi complet céréale AB 📍	Pain AB 📍	Pain AB 📍

*** Correspond à l'ingrédient Bio.* *Sous réserve de la disponibilité des ressources

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire ***sans l'avis du médecin scolaire*** *(cf. art.7 du règlement périscolaire)*

elior restauration