



**MENU '4 SAISONS' DU 03 septembre 2018 AU 19 octobre 2018**  
**Menus scolaires**

	SEMAINE DU 03 septembre AU 07 septembre	SEMAINE DU 10 septembre AU 14 septembre	SEMAINE DU 17 septembre AU 21 septembre	SEMAINE DU 24 septembre AU 28 septembre
Lundi	Salade de saison Lasagnes au saumon ** Gouda Compote pomme framboise	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf sauce provençale Carottes sautées aux oignons Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Crêpe au fromage Paupiette de poisson Ratatouille Fromage froidou Fruit de saison	Tomate croc'sel Paupiette de veau au jus Lentilles mijotées Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Omelette Epinards hachés et croûtons P'tit cottentin Fruit de saison	Melon Sauté de volaille au paprika Boullghour Fromage blanc nature Cocktail de fruits (ind)	<b>Le Petit Poucet...</b> Tomates cerises <b>Boulettes de bœuf</b> Petits pois Petit louis coque Raisin	Salade de blé à l'orientale Cordon bleu de volaille Brocolis en gratin Pointe de Brie Fruit de saison
Mercredi	Melon Sauté de veau aux herbes de Provence Riz Yaourt nature Cocktail de fruits (ind)	Concombre en salade Steak haché Macaronis Fromage les fripons Compote de pommes	Betteraves, vinaigrette moutarde à l'ancienne Paëlla Poulet Merguez** Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de saison Emincé de volaille sauce forestière Carottes persillées Fromage croc'lait Beignet à la framboise
Jeudi	Salade coleslaw Colombo de porc/ volaille Purée de pommes de terre Vache picon Flan vanille nappé caramel	Tomate au basilic Chipolata* / Saucisse de volaille Lentilles mijotées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Aiguillettes de poulet au romarin Gratin de chou-fleur P'tit cottentin ail et fines herbes Liégeois vanille	Macédoine Filet de poisson sauce oseille Riz créole Velouté fruit Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine Poêlée de courgettes Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de pâtes Pané de blé fromage et épinards Poêlée de haricots verts et beurre Camembert Fruit de saison	Salade de saison Palette de porc à la dijonnaise/ paupiette de veau moutarde Purée 3 légumes et pommes de terre Edam Compote pomme abricot (ind)	Concombre en salade Bœuf braisé sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Pavé frais Semoule au lait nappée caramel (ind)

**La semaine du Goût et des couleurs**

	SEMAINE DU 01 octobre AU 05 octobre	SEMAINE DU 08 octobre AU 12 octobre	SEMAINE DU 15 octobre AU 19 octobre
Lundi	Salade de chou fleur Jambon blanc/ de volaille Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison	Betteraves au citron et basilic Sauté de veau sauce myrtilles Potée de chou rouge et pommes de terre Yaourt nature et confiture Brioche aux pralines roses	Radis croc'sel Sauté d'agneau sauce au curry Semoule Mimolette Crème caramel
Mardi	Salade de pâtes tricolores Quenelles en gratin Epinards hachés et croûtons Emmental Fruit de saison	Tomates aux échalotes Steak haché sauce aux poivrons rouges Haricots rouges au cumin Babybel Purée de pomme fraise	Céleri sauce cocktail Aiguillettes de poulet au romarin Haricots verts persillés P'tit Cottentin Tarte aux pommes
Mercredi	Concombre à la menthe Rôti de dinde sauce barbecue Frites Bûchette mélangée Ananas au sirop	Salade de maïs au curry Carry de porc / Carry de volaille Riz safrané Comté Mix lait / vanille (ind)	Cake maison aux courgettes Poisson pané et citron Carottes à la crème Fromage blanc nature Fruit de saison
Jeudi	Salade coleslaw Poisson meunière Ratatouille Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat	Velouté de brocolis Tortellini ricotta épinards sauce verte** P'tit cottentin ail et fines herbes Kiwi	Salade de saison Farfalles au thon** Camembert Compote de pommes
Vendredi	Salade de haricots verts Veau marengo Blé Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées aux raisins sauce à l'orange Potimenter de colin** Cheddar Tarte exotique mangue ananas coco	Pizza au fromage Steak végétal Petits pois Velouté nature Fruit de saison

**B**ien manger en restauration collective, c'est possible !



  
J'♥ ma restauration collective d'ici

## LEGENDE DES LOGOS ET CODE COULEUR NUTRITIONNELLES

### LEGENDE DES LOGOS



Issu de l'agriculture biologique



Produit cultivé près de chez toi



Produit élaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)



Race à viande



AOP (Appellation d'origine Protégée)



Fruits et légumes de saison



Plateau de fromage

### LEGENDE DES CODES COULEUR NUTRITIONNELLES

**Fruit ou légume cru**

**Fruit ou légume cuit**

**Produit laitier**

**Féculent**

**Composante protidique**