

# Menus de Septembre et Octobre 2019

Du 02/09/2019  
au 06/09/2019

Lundi

Melon  
Poulet rôti  
Frites  
Cantal  
Emmental  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Confiture de groseille, Jus de pomme,  
Pain aux céréales

Mardi

Concombre en salade  
Salade de tomates  
Saucisse fumée  
\*Saucisse pure volaille  
Lentilles  
Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé  
Compote pomme abricot  
Compote de pomme  
**Goûter**  
Flamby® à la vanille, Bongateau au  
chocolat, Fruit de saison

Mercredi

Betteraves  
Chicken wings  
Coquillettes  
Brie  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Compote en gourde, Gaufre Fantasia,  
Briquette de lait nature

Jeudi

Bâtonnets de carottes  
Jus d'orange  
Nuggets de poisson et sa sauce  
enrobante à l'échalotte  
Pommes smiles  
Haricots verts  
Fromage frais aux fruits  
Fromage frais sucré  
Petit pot vanille-chocolat  
**Goûter**  
Yaourt nature sucré, Croissant,  
Sirop de grenadine

Vendredi

Salade verte  
Tarte aux légumes  
Fromage frais sel de guérande  
Petit moulé ail et fines herbes  
Flamby® au chocolat  
Flamby® à la vanille  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé & Chocolat en poudre,  
Cake au chocolat,  
Compote pomme fraise

Du 09/09/2019  
au 13/09/2019

Lundi

Rosette et cornichons  
\*Roulade de volaille et cornichons  
Paëlla au poisson\*  
(Riz)  
Cotentin  
Pavé demi sel  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Pépito®,  
Compote de pomme

Mardi

Salade de tomates  
Taboulé  
Escalope de veau hachée  
sauce chasseur\*  
Courgettes saveur aneth citron  
Haricots verts  
Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucré  
Moëlleux au citron  
**Goûter**  
Fromage blanc aux fruits, Jus d'orange,  
Baguette viennoise aux pépites de  
chocolat

Mercredi

Salade de mâche & croûtons  
Steak haché sauce beryc  
Pommes de terre rissolées  
Fromy  
Mousse au chocolat au lait  
**Goûter**  
Yaourt à boire, Goûter fourré au chocolat,  
Jus de pomme

Jeudi

Carottes râpées  
Céleri mayonnaise au curry  
Ravioli au tofu  
(pâtes et tofu)  
Gouda  
Tomme blanche  
Banane et sa sauce au chocolat  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Fruit de saison,  
Confiture d'abricot, Petit pain aux noix

Vendredi

Salade de Betteraves  
Macédoine vinaigrette  
\*Filet de poisson frais sauce  
lentilles corail\*  
Poireaux braisés  
Purée de pommes de terre  
Fromage frais aux fruits  
Fromage frais sucré  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Compote de pomme,  
Nutella®, Baguette

**Sauce chasseur** : champignons, ail, tomates, oignons  
et estragon  
**Sauce beryc** : Persil, ail, échalote  
**Sauce lentilles corail** : huile de tournesol, lentilles corail,  
oignons, concentrée de tomate, ail, crème liquide et jus  
de citron  
**Paëlla poisson** : Poivrons rouges et verts, épices paëlla,  
oignons, concentré de tomate, huile de colza, petit pois, ail

Du 16/09/2019  
au 20/09/2019

Lundi

Salade de maïs  
Poireaux vinaigrette  
Pavé de merlu sauce aurore\*  
Pate 1/2 complète  
Camembert  
Coulommiers  
Crème dessert chocolat  
Crème dessert vanille  
**Goûter**  
Flamby® à la vanille, Moëlleux au citron,  
Jus de raisin

Mardi

Lentilles vinaigrette  
Salade verte  
Steak haché de Bœuf  
sauce charcutière\*  
Frites friteuse  
Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Petit moulé nature, Fruit de saison,  
Baguette

Mercredi

Rillettes aux deux poissons  
Sauté de dinde  
sauce curcuma potiron\*  
Pommes de terre vapeur à l'ail  
Saint Paulin  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Yaourt à boire, Jus d'orange,  
Pain au chocolat

Jeudi

Concombres et maïs vinaigrette  
Concombre et fêta  
Carré de porc fumé au jus  
\*Rôti de dinde au jus  
Petits pois extra-fins  
Fromage frais sucré  
Fromage frais aux fruits  
Soupe de fraise à la menthe  
**Goûter**  
Yaourt aromatisé, Jus de pomme,  
Nutella®, Baguette

Vendredi

Salade des Antilles\*  
Steak de Colin sauce coco\*  
Haricots rouges et herbes de provence  
Riz créole  
Pavé demi sel  
Cotentin  
Flan vanille coco  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Compote pomme  
banane, Confiture de prunes, Pain aux  
noix

**Salade des Antilles** : salade verte, croûtons et ananas  
accompagnée d'une vinaigrette à base de pamplemousse  
**Sauce charcutière** : Oignons, tomates, cornichons,  
moutarde et ail  
**Sauce coco** : lait de coco, ail, jus de citron, sauce soja,  
tomates, ciboulette et fumet de poisson  
**Sauce curcuma potiron** : potiron, échalote, crème, ail, jus  
de citron, ciboulette et curcuma  
**Sauce aurore** : Muscade, tomate, fumet de poisson et  
crème fraîche

Du 23/09/2019  
au 27/09/2019

Lundi

Tomate et mozzarella  
Endives et pommes  
Ravioli au tofu  
(pâtes et tofu)  
Mimolette  
Bûchette mi-chèvre  
Compote pomme banane  
Compote pomme fraise  
**Goûter**  
Yaourt nature sucré, Pépito®, Jus de raisin

Mardi

Salade de Haricots verts  
Salade de Betteraves  
Filet de hoki sauce aneth\*  
Brocolis braisés  
Blé et jus de légumes  
Camembert  
Montboissier  
Tarte Normande aux pommes  
**Goûter**  
Fromage frais sucré, Tablette de chocolat  
au lait, Fruit de saison, Baguette

Mercredi

Radis et beurre  
Rôti de bœuf  
Poêlée de légumes à la sauce béarnaise  
Fromage frais aux fruits  
Riz au lait  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Compote en gourde,  
Gaufre fantasia

Jeudi

Carottes râpées  
Chou blanc râpé  
Boulettes d'agneau sauce bédoûin\*  
Légumes couscous  
Semoule  
Petit moulé nature  
Fromage frais sel de guérande  
Eclair au chocolat  
**Goûter**  
Flamby® à la vanille, Jus d'orange, Confi-  
ture de groseilles, Petit pain aux céréales

Vendredi

Céleri et mayonnaise au paprika  
Concombre à la crème et ciboulette  
Carbonara  
Farfalles  
Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Croissant, Compote  
de pomme

**Sauce aneth** : Aneth, crème, oignons, ail et fumet de  
poisson  
**Sauce bédoûin** : Oignons, épice paëlla, abricots secs,  
cumin, ail, tomates, raisins et pruneaux

Du 30/09/2019  
au 04/10/2019

Lundi

Tomates et coeurs de palmiers  
Macédoine mayonnaise  
Emincé de dinde sauce tomate  
Frites  
Fromage blanc nature et son coulis de  
framboise  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Gaufre pâtissière,  
Compote pomme fraise

Mardi

Concombre en salade  
Salade d'endives  
Lasagnes au saumon  
Saint Nectaire  
Tomme  
Choux à la vanille  
**Goûter**  
Confiture de fraise, Jus de pommes,  
Pain aux céréales

Mercredi

Salade coleslaw  
Chicken wings  
Petits pois carottes  
Gâteau au chocolat et sa crème anglaise  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Croissant,  
Fruit de saison

Jeudi

Chou rouge râpé & Maïs  
Céleri râpé  
Jambon de poulet  
Macaroni  
Petits suisse aux fruits  
Fromage frais sucré  
Fruit de saison  
Yaourt aromatisé, Nutella®, Sirop de  
grenadine, Baguette

Vendredi

Pizza au fromage  
Aiguillette de colin meunière  
Haricots verts  
Carottes braisées  
Fromage blanc aux fruits  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Yaourt nature sucré, Jus de pommes,  
Cookie au cacao

Du 07/10/2019  
au 11/10/2019

Lundi

Salade verte et sa vinaigrette aux fruits  
de la passion\*  
Bœuf sauté bobotie\*  
Légumes couscous  
Boulgour safrané  
Petit moulé nature  
Fromy  
Flamby® au chocolat  
Flamby® nappé au caramel  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Fruit de saison, Pépito®

Mardi

Céleri râpé  
Steak de colin au cerfeuil  
Courgettes à la tomate et sauge  
Penne  
Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé  
\*Cake courgette citron  
**Goûter**  
Fraidou, Sirop de grenadine, Pain aux  
noix

Mercredi

Pain à la carotte et aneth\*  
Escalope de veau hachée sauce  
jumbalaya\*  
Purée de céleri et pommes de terre  
Tomme blanche  
Edam  
Salade de fruits frais (pommes,  
ananas, jus d'orange et basilic)  
**Goûter**  
Yaourt nature sucré, Moëlleux au citron,  
Jus d'orange

Jeudi

Salade de Betteraves  
Macédoine vinaigrette  
\*Tortelloni Pomodoro et Mozzarella  
à l'ail et à l'échalote (pâtes et garniture)  
Fromage frais aux fruits  
Fromage frais sucré  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Compote de pomme,  
Pain au chocolat

Vendredi

Radis & beurre doux  
Pavé de merlu sauce homardine\*  
Poêlée de légumes à la sauce béarnaise  
Riz à l'indienne\*  
Camembert  
Brie  
\*Straciatella citron et chocolat  
**Goûter**  
Fromage frais sucré, Fruit de saison,  
Nutella®, Baguette

**Vinaigrette aux fruits de la passion** : fruits de la passion,  
huile de colza, moutarde et sel  
**Sauce bobotie** : épice paëlla, farine de riz, oignon, abricots  
secs, canelle, curry, ail et raisins  
**Pain à la carotte** : fromage blanc, semoule de blé, œufs,  
ail et carottes râpées  
**Sauce aneth** : fromage blanc, mayonnaise et aneth  
**Sauce Jumbalaya** : oignon, ail, curry, farine de riz, crème  
légitime et julienne de légumes  
**Sauce homardine** : fenouil, crème liquide, tomate, 4 épices,  
beurre, thym, bisque de homard, oignons et ail  
**Riz à l'indienne** : riz, lentilles, oignons et épice tandoori

Du 14/10/2019  
au 18/10/2019

Lundi

Salade verte  
Courgettes râpées  
Chipolatas  
Frites friteuse  
Cotentin  
Fraidou  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Yaourt nature sucré, Baguette, Tablette  
de chocolat au lait, Jus de raisin

Mardi

Pâté de foie et cornichons  
\*Roulade de volaille et cornichons  
Pavé de merlu  
aux condiments\*  
Riz aux petits légumes  
Pêche façon melba  
(fromage blanc)  
**Goûter**  
Fromage frais aux fruits, Tablette de  
chocolat au lait, Fruit de saison,  
Petit pain au sésame

Mercredi

Velouté de carottes et d'oranges  
Escalope de veau hachée sauce miel\*  
Courgettes rondelles saveur colombo  
Emmental  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Croissant, Compote  
pomme banane

Jeudi

Pizza Provence  
Sauté de dinde à l'ancienne\*  
\*Navets et pommes de terre à la  
crème et moutarde à l'ancienne  
Fromage frais aux fruits  
Fromage frais sucré  
Mousse au chocolat au lait  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé & Chocolat en poudre,  
Cookie au cacao, Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées à la méridionale  
Carottes râpées\*  
Tarte au fromage & thon  
Brocolis braisés  
Haricots verts  
Tomme  
Pont l'évêque  
Cake aux myrtilles  
**Goûter**  
Yaourt aromatisé, Jus d'orange,  
Miel, Baguette

**Carottes râpées à la méridionale** : ail, basilic, épices  
paëlla, mayonnaise  
**Pavé de merlu aux condiments** : tomates, oignons, jus de  
tomate, pommes de terre, ail, thym et vinaigre de cidre  
**Sauce miel** : Miel, ail et oignons  
**Sauce à l'ancienne** : crème légère, oignons, moutarde,  
moutarde à l'ancienne

Du 21/10/2019  
au 25/10/2019

Lundi

Salade de Haricots verts  
Gratin de la mer\*  
Purée  
Tomme grise  
Compote pomme-banane  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Fruit de saison,  
Confiture de fraise, Pain aux noix

Mardi

Betteraves au thon  
Boulette de soja tomate basilic  
Haricots beurre à la tomate  
Blé et jus de légumes  
Fromage frais aux fruits  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Yaourt nature sucré, Pépito®, Jus d'orange

Mercredi

Douceur aux champignons\*  
Steak haché  
Carottes Vichy  
Riz créole  
Coulommiers  
Moëlleux au speculoos  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Fruit de saison,  
Baguette viennoise aux pépites de  
chocolat

Jeudi

Salade d'endives  
Filet de limande meunière  
Ratatouille  
Spirales  
Yaourt aromatisé  
Semoule au lait  
**Goûter**  
Fraidou, Compote de pomme, Baguette

Vendredi

Potage de légumes  
Emincé de poulet aux pruneaux\*  
Aloo Gobi\*  
Pavé demi sel  
Flamby® au chocolat  
**Goûter**  
Fromage frais sucré, Nutella®,  
Sirop de grenadine, Baguette

**Douceur aux champignons** : champignons à la crème  
et tomates  
**Sauce aux pruneaux** : Pruneaux, concentré de tomate  
et canelle  
**Aloo Gobi** : Choux fleurs, pommes de terre, curry et  
oignons  
**Gratin de la mer** : colin, crevettes, crème et oignons

Du 28/10/2019  
au 01/11/2019

Lundi

Salade verte, maïs et croûtons  
Filet de colin meunière FRAIS  
Petits pois à la lyonnaise  
Riz créole  
Yaourt nature sucré  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Fromage fondu Président®, Jus de  
pommes, Pain aux céréales

Mardi

Maquereau à la tomate  
Escalope de porc charcutière\*  
\*Emincé de dinde sauce charcutière\*  
Beignets de choux-fleurs  
Montboissier  
Mousse au chocolat au lait  
**Goûter**  
Lait demi-écrémé, Fruit de saison,  
Pépito®

Mercredi

Potage Longchamps\*  
Steak haché de bœuf sauce olives\*  
Compotée de tomate  
Tortis  
Camembert  
Fruit de saison  
**Goûter**  
Flamby® à la vanille, Jus d'orange,  
Confiture d'abricot, Baguette

Jeudi

Salade coleslaw  
Poulet rôti  
Haricots verts aux saveurs du midi  
Fromage frais aux fruits  
Cake nature  
**Goûter**  
Yaourt nature sucré, Croissant,  
Sirop de grenadine

Vendredi

FÉRIÉ

**Potage Longchamps** : Pommes de terre, oignons, petits  
pois et crème fraîche  
**Sauce charcutière** : Oignons, tomates, cornichons,  
moutarde et ail  
**Sauce aux olives** : Olives, oignons, herbes de Provence,  
tomates et ail

Agriculture biologique Recette maison Label Rouge Race à viande Produits locaux Volaille certifiée Le porc Français Pêche durable