

# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 4 au 8 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Menu de la rentrée</b> Limonade Melon charentais	Salade verte  vinaigrette moutarde	Salade de risetti aux petits légumes	Salade de tomates  Vinaigrette à l'huile d'olive citron 	Pizza reine 
Plat protidique	Bifteck haché charolais  Sauce tomate	Emincés de dinde  Sauce Kebab (Épices kebab, fromage blanc, oignons)	Poisson pané frais et quartier de citron	Rôti de porc froid 	Omelette aux fines herbes + râpé
Sa garniture	Potatoes	Semoule 	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 	Salade de riz	Haricots beurre à l'échalote
Produit laitier			Fromage blanc sucré différemment Sucre Sucre roux Confiture de prune		
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé	Fruit 	Ile flottante	Fruit
Goûter			Lait aromatisé Biscuit		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 11 au 15 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tomate et mozzarella		Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette balsamique 	Céleri râpé aux pommes 	Rillettes de canard  Pain navette
Plat protidique	Sauté de boeuf charolais  Sauce poivrade (oignon, vinaigre, herbes)	Chipolatas	Escalope de dinde  Sauce barbecue	Sauté d'agneau  Sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Filet de poisson Sauce basilic
Sa garniture	Printanière de légumes	Carottes béchamel	Orge perlé 	Purée Dubarry (chou-fleur et pommes de terre)	Riz façon pilaf + râpé
Produit laitier	Yaourt aromatisé 	Carré	Petit suisse nature sucré		
Dessert		Fruit 	Pêches au sirop	Milkquik  (fromage blanc, glace vanille, lait, cacao)	Fruit <b>Amuse-bouche: Entremets aux lentilles corail</b> 
Goûter			Fruit Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 18 au 22 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon 		Céleri rémoulade		Salade  croquante de pommes et oranges
Plat protidique	Filet de colin sauce marseillaise (ail, tomates, huile d'olive)	Sauté de porc  sauce au maïs	Emincé de bœuf charolais  Sauce niçoise	Poulet entier rôti  Sauce citron vert et tomate	Courmentier de poisson 
Sa garniture	Epinards branches au gratin	Semoule 	Penne rigate	Haricots verts au jus de légumes	(purée de courgette et pomme de terre et poisson)
Produit laitier		Yaourt aromatisé	Rondelé ail et fines herbes	Fromage blanc nature et sucre	
Dessert	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit	Compote de pommes et fraises	Fruit 	Gâteau aux mirabelles 
Goûter			Fruit Pompon		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 25 au 29 septembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	« Les pas pareille » Salade de tomates	Haricots blancs à la provençale comme un houmous à toaster	Œuf dur Mayonnaise	Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	
Plat protidique	Escalope de dinde  Sauce paprika au persil	Bœuf charolais  façon bourguignon	Filet de lieu sauce végétale champignons crémée	Echine demi-sel 	Gratin de moules
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et riz 	Carottes au jus + râpé	Boulgour	Purée de petits pois	Frites au four
Produit laitier			Gouda		Carré
Dessert	<b>Fromage blanc Minis billes chocolat ou pop-corn</b>	Fruit 	Fruit	Flan au chocolat	Assiette de fruits: figue, banane
Goûter			Jus de fruits Gaufrette à la vanille		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 2 au 6 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Concombres Vinaigrette aux herbes 	Nem au poulet	Salade verte  aux croûtons	Betteraves  et maïs en salade
Plat protidique	Sauté de porc  Sauce forestière	Bolognaise la tomate et au basilic 	Emincé de dinde  au caramel	Beignet de poisson et citron	Rôti de veau au romarin 
Sa garniture	Gratin de choux-fleurs	Torti  <b>Amuse-bouche : Epeautre bio</b>	Julienne asiatique et riz	Epinards béchamel et pomme de terre	Haricots blancs coco sauce tomate
Produit laitier			Camembert		
Dessert	Fruit	Flan au chocolat	Fruit 	Compote tous fruits 	Fruit 
Goûter			Lait aromatisé Pain + pâte à tartiner		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 09 au 13 octobre 2017 : *Semaine de la Gastronomie à travers les âges*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Le 19<sup>ème</sup> siècle</b>  Salade de tomates	<b>L'Antiquité</b>  Velouté de légumes	<b>Le Moyen-âge</b>  Céleri et carottes rémoulade 	<b>Les temps modernes</b>  Courgettes râpées au pesto rouge	<b>La Préhistoire</b>  Salade verte  et noix
<b>Plat protidique</b>	Sauté de veau  marengo	Minutal de porc  (Coriandre, cumin, poireau, pomme)	Cuisse de poulet  au miel et amandes	Potimenter de poisson 	Rôti de bœuf  aux herbes
<b>Sa garniture</b>	Carottes et riz	Lentilles au lait	Poêlée de légumes au jus de légumes	(purée de potiron  et pommes de terre, haché de poisson)	Blé 
<b>Produit laitier</b>			Camembert  		
<b>Dessert</b>	Poire belle Hélène (Poire au sirop et sauce au chocolat lait du chef)	Fruit 	Compote de pomme et marron 	Cake au chocolat et aux épices 	Yaourt aromatisé
<b>Goûter</b>			Fruit Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 16 au 20 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Chou blanc et jambon de dinde	Carottes râpées 		« Les pas pareille » Salade verte  Vinaigrette noire (olive) ou Vinaigrette orange  (carotte) 
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Filet de poisson au jus	Rôti de bœuf charolais au jus 	Sauté de dinde  à l'orientale	Célerementier de canard 
Sa garniture	Haricots beurre assaisonnement à l'ail	Riz  Composé façon paëlla	Pommes de terre boulangères	Semoule et légumes couscous	(Purée de céleri et pomme de terre, effiloché de canard)
Produit laitier	Emmental		Carré frais 	Fromage blanc nature	
Dessert	Fruit	Crème dessert au chocolat	Crousti pommes vanille speculoos  (Pommes cuites  et compote, vanille, brisure speculoos)	Fruit 	Ile flottante
Goûter			Jus de fruits Viennoiserie		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 23 au 27 octobre 2017

*Vacances scolaires*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates Vinaigrette au cidre 	Taboulé 	Potage paysan (Carotte, céleri, navet, oignon, pomme de terre)	Carottes râpées Crème ciboulette (crème épaisse, moutarde, huile de colza, ciboulette) 	Salade de betteraves et maïs
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Quiche au saumon 	Bifteck haché de veau 	Filet de poisson sauce citron persillée	Omelette aux fines herbes 
Sa garniture	Purée de pois cassés	Salade verte  et pommes de terre	Pommes noisette	Epinards branche en béchamel et pâtes	Duo de carottes aux oignons et semoule
Produit laitier	Fromage frais de campagne Et miel	Bleu	Pont l'Evêque AOC	Fromage des Pyrénées	Petit suisse nature et sucre
Dessert	Millefeuille	Fruit 	Fruit 	Compote de pommes et bananes 	Fruit
Goûter	Fruit Laitage	Jus de fruits Pain + fromage	Compote Pain + barre de chocolat	Fruit Biscuit	Lait grenadine Gaufrette à la vanille



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2017

## Menus maternelles

Du 30 au 31 octobre 2017

*Vacances scolaires*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Choisy (Poireau, salade) 	Carottes râpées aux raisins secs vinaigrette balsamique 			
Plat protidique	Filet de merlu sauce végétale au cerfeuil	Daube de bœuf  Sauce piquante			
Sa garniture	Riz 	Purée de courge butternut			
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette			
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat au lait et gâteau au potiron 			
Goûter	Compote Pain + fromage	Fruit Pain + pâte de fruits			

