

TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Le 1er et 2 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				**Repas de bienvenue** Sirop de grenadine Tranche de pastèque	Salade de betteraves mimosa
Plat protidique				Bifteck haché charolais, jus aux oignons 	Thon à la tomate et au basilic
Sa garniture				Potatoes	Tortis 
Produits laitiers				Petit cotentin	Camembert 
Desserts				Flan au chocolat	Fruit frais 
Goûter				Fruit  Yaourt	Biscuit Fromage blanc



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 5 au 9 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Les pas pareille Concombres en rondelles	Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Salade de céleri, courgette et tomate Vinaigrette à l'huile d'olive et citron 	Salade de risetti (pâtes) aux petits légumes
Plat protidique	Yassa de poulet 	Courmentier de lieu 	Omelette aux fines herbes	Sauté de bœuf charolais sauce poivrée 	Poisson pané frais et quartier de citron
Sa garniture	Riz créole	Salade verte	Haricots beurre à la tomate	Semoule de blé 	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 
Produits laitiers	Cantadou	Yaourt aromatisé 	Cantal AOC	Fromage brique 	Fromage blanc sucré différemment Sucre, sucre roux et confiture de prune
Desserts	Compote de fruits  	Gaufre poudrée	Fruit frais 	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais 
Goûter	Jus de fruits Pain + Confiture	Fruit frais  Pain + fromage	Jus de fruits Yaourt nature	Fruit frais  Biscuit 	Compote Pain + fromage



TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 12 au 16 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Haricots blancs à la provençale 	Courgette et ciboulette Vinaigrette balsamique 	Céleri râpé aux pommes 	Rillettes de canard  et pain navette
Plat protidique	Escalope de dinde au jus 	Poulet rôti 	Sauté de porc* sauce olive *Sauté de dinde	Omelette bio 	Pavé de poisson sauce basilic
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et riz	Petits pois mijotés	Orge perlé 	Purée Dubarry	Coquillettes
Produits laitiers	Saint Nectaire AOC	Petit suisse aromatisé	Bûche chèvre 	Fraidou	Fromage blanc sucré
Dessert	Ile flottante	Fruit frais 	Compote tous fruits  	Milkquik 	Fruit frais  
Goûter	Fruit frais  Yaourt	Jus de fruits Pain + fromage	Fromage blanc Pain + Barre chocolat	Fruit frais  Biscuit	Compote Pain + fromage



TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 19 au 23 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais 	Taboulé	Salade croquante de pommes et oranges	Macédoine Vinaigrette au cumin 	Chou chinois et carottes râpées
Plat protidique	Chipolatas grillée * *Saucisse de volaille	Amuse-Bouche Soupe de concombre	Sauté de bœuf charolais sauce au maïs doux	Sauté d'agneau sauce menthe façon orientale	Pavé de colin sauce marseillaise
Sa garniture	Lentilles mijotées 	Légumes façon maillot (pdt pois, carotte, HV)	Pommes de terre sautées 	Semoule de blé	Ratatouille niçoise et pâtes
Produits laitiers	Fromage des Pyrénées	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Camembert 	Yaourt nature sucré
Desserts	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit frais 	Pêches au sirop	Fruit frais 	Gâteau moelleux au chocolat 
Goûter	Fruit frais  Pain + chocolat	Jus de fruits Pain + fromage	Fruit frais  Pain + confiture	Riz soufflé Fromage blanc sucré	Fruit frais  Biscuit 



TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 26 au 30 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg et maïs	Salade de pommes de terre aux fèves et poulet 	Pâté de campagne* Et cornichon *pâté de mousse de canard	Croquant de concombre et pomme Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Duo de haricots beurre et verts en salade à l'échalote
Plat protidique	Filet de hoky à la tomate	Bœuf charolais  bourguignon	Filet de lieu sauce végétale au cerfeuil	Echine demi-sel	Gratin de moules
Sa garniture	Pâtes au beurre	Carottes au jus	Boulgour façon pilaf	Purée de potiron 	Riz créole 
Produits laitiers	Coulommiers	Mimolette	Saint Paulin	Fromage frais de campagne sucré	Cantafrais
Desserts	Compote de fruits  	Fruit frais  	Fruit frais 	Roulé à la framboise	Assiette de fruits d'automne (raisins noir – ananas)
Goûter	Yaourt sucré Biscuit	Jus de fruits Pain + miel	Compote Pain + chocolat à tartiner	Fruit frais  Pain + fromage	Lait grenadine Gaufrette vanille



TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 3 au 7 octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Amuse-bouche Céréales méditerranéennes Salade verte  Vinaigrette aux herbes 	Cake à la tomate aux herbes de Provence (Farine  )	Macédoine mayonnaise	Les pas pareille Concombre vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de porc* *sauté de dinde	Beignet de poisson et citron	Poulet à l'estragon 	Rôti de veau au romarin 	Pavé de poisson sauce aux fruits de la passion
Sa garniture	Purée d'épinards	Ratatouille à la niçoise et riz	Haricots verts	Haricots blancs coco sauce tomate  	Farfallines
Produits laitiers	Petit suisse aromatisé	Saint-Paulin	Camembert 	Fromage des Pyrénées	Cantafrais
Desserts	Fruit frais 	Compote de fruits  	Fruit frais 	Fruit frais 	Flan à la vanille
Goûter	Jus de fruits Pain + fromage	Lait chocolaté Biscuit 	Pain + miel Yaourt aromatisé	Biscuit Fromage blanc sucré	Fruit frais Pain + confiture



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 10 au 14 octobre 2016 : *Semaine de la Découverte : les fruits et légumes d'automne*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes bâtonnets Fromage blanc au curry	Salade pomme raisin, Vinaigrette à l'huile de noix 	Rillettes de merlu et pain polaire	Salade verte Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	Salade coleslaw  
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce Cantadou, agrume et potiron 	Poisson meunière sauce citron	Rôti de dinde au jus 	Axoia de veau 	Potimenter de poisson
Sa garniture	Semoule de blé	Printanière de légumes au beurre	Crumble carotte et potiron   	Tortis au beurre	Salade verte
Produits laitiers	Saint-Nectaire AOC	Buche chèvre 	Yaourt nature sucré 	Camembert 	Fromage blanc nature Crème de marrons
Desserts	Assiette de fruits : figue, banane	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Fruité poire et copeaux de chocolat 	Clafoutis aux poires  (Farine  
Goûter	Compote de fruits Yaourt sucré	Fruit frais Fromage blanc sucré	Compote Pain + fromage	Lait aromatisé Biscuit 	Fruit frais Pain + fromage



TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 17 au 21 octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Boulgour, tomate et poivron	Salade de tomates Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Carottes râpées Vinaigrette d'agrumes	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc et jambon de dinde
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Célerimontier de canard 	Rôti de bœuf charolais au jus 	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Paëlla de la mer (poisson et crustacés)
Sa garniture	Epinards béchamel au paprika	Salade verte 	Coquillettes  au beurre	Haricots verts et pâtes	
Produits laitiers	Emmental	Carré 	Vache qui rit	Yaourt nature sucré  	Cantal AOC
Desserts	Fruit frais 	Flan nappé caramel	Crousti pommes vanille spéculoos 	Fruit frais 	Crème dessert au chocolat
Goûter	Fromage blanc Biscuit	Fruit frais Yaourt aromatisé	Fruit Pain + fromage	Lait aromatisé Pain + barre chocolatée	Fruit frais Fromage blanc



TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 24 au 28 octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates Vinaigrette au cidre 	Salade de riz  , tomate et mozzarella	Potage paysan 	Salade de betteraves rouges	Radis à la croque au sel 
Plat protidique	Goulasch de bœuf charolais 	Quiche au saumon 	Cuisse de poulet rôti 	Rôti de porc sauce dijonnaise* *rôti de dinde	Filet de lieu à l'oseille
Sa garniture	Duo de carottes au jus	Salade verte 	Pommes noisette	Purée de potiron  	Brocolis en gratin
Produits laitiers	Fromage frais de campagne sucré	Bleu des Causses 	Pont l'Evêque AOC	Petits suisse aromatisé	Fromage des Pyrénées
Desserts	Millefeuille	Fruit frais 	Fruit frais 	Fruit frais 	Compote de fruits  
Goûter	Fruit frais Lait aromatisé	Yaourt aromatisé Biscuit	Compote Pain + chocolat à tartiner	Pain + fromage Jus de fruits	Fruit frais Fromage blanc



TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

Menus élémentaires

Du 31 octobre au 4 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade 				
Plat protidique	Omelette au fromage	Féié			
Sa garniture	Purée de haricots verts				
Produits laitiers	Bûche chèvre 				
Desserts	Liégeois au chocolat				
Goûter	Fruit frais Yaourt nature sucré				

