

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

Le 1<sup>er</sup> et 2 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				<b>**Repas de bienvenue**</b> Sirop de grenadine	
Plat protidique				Tranche de pastèque Bifteck haché charolais, jus aux oignons 	Thon à la tomate et au basilic
Sa garniture				Potatoes	Tortis 
Produits laitiers					Camembert 
Desserts				Flan au chocolat	Fruit frais 



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

Du 5 au 9 septembre 2016

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



# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

Du 12 au 16 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées		Courgette et ciboulette Vinaigrette balsamique 	Rillettes de canard  et pain navette	Céleri râpé aux pommes 
Plat protidique	Escalope de dinde au jus 	Poulet rôti 	Sauté de porc sauce olive	Pavé de poisson sauce basilic	Omelette bio 
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et riz	Petits pois mijotés	Orge perlé + râpé 	Coquillettes + râpé	Purée Dubarry (chou-fleur)
Produits laitiers		Petit suisse aromatisé			
Dessert	Ile flottante	Fruit frais 	Compote tous fruits  	Fruit frais  	Milkquik 
Goûter			Fromage blanc Pain + Barre chocolat		



# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

Du 19 au 23 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais 		Salade croquante de pommes et oranges		Chou chinois et carottes râpées
Plat protidique	Chipolatas grillée	Cuisse de poulet  sauce citron vert et tomate	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 + râpé
Produits laitiers		Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Camembert 	
Desserts	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit frais 		Fruit frais 	Gâteau moelleux au chocolat 
Goûter			Fruit frais  Pain + confiture		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

Du 26 au 30 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg et maïs		Pâté de campagne Et cornichon	Croquant de concombre et pomme Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	
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 + râpé	Carottes au jus	Boullgour + râpé	Purée de potiron 	Riz créole 
Produits laitiers		Mimolette		Fromage frais de campagne sucré	Cantafras
Desserts	Compote de fruits  	Fruit frais  	Fruit frais 		Assiette de fruits d'automne (raisins noir – ananas)
Goûter			Compote Pain + chocolat à tartiner		



# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

Du 3 au 7 octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade verte Vinaigrette aux herbes	Cake à la tomate aux herbes de Provence (Farine)	<b>Les pas pareille</b> Concombre vinaigrette	
Plat protidique	Sauté de porc	Beignet de poisson et citron	Poulet à l'estragon	<b>Pavé de poisson sauce aux fruits de la passion</b>	Rôti de veau au romarin
Sa garniture	Purée d'épinards	Ratatouille à la niçoise et riz + râpé	Haricots verts	Farfallines + râpé	Haricots blancs coco sauce tomate
Produits laitiers					Fromage des Pyrénées
Desserts	Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais	Flan à la vanille	Fruit frais
Goûter			Pain + miel Yaourt aromatisé		



# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		<b>Salade pomme raisin, Vinaigrette à l'huile de noix</b> 		Salade verte Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	Salade coleslaw  
Plat protidique	<b>Sauté de bœuf sauce Cantadou, agrume et potiron</b> 	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	<b>Crumble carotte et potiron</b>   	Tortis + râpé	Salade verte
Produits laitiers	Saint-Nectaire AOC	Buche chèvre 	Yaourt nature sucré 		
Desserts	Assiette de fruits : figue, banane		Fruit frais	<b>Fruité poire et copeaux de chocolat</b> 	<b>Clafoutis aux poires</b>  (Farine  
Goûter			Compote Pain + fromage		



# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus maternelles

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	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Célerimentier de canard 	Rôti de bœuf charolais au jus 	Paëlla de la mer (poisson et crustacés)	Cuisse de poulet rôti et son jus 
Sa garniture	Epinards béchamel au paprika	Salade verte 	Coquillettes au beurre 		Haricots verts et pâtes
Produits laitiers				Cantal AOC	Yaourt nature sucré  
Desserts	Fruit frais 	Flan nappé caramel	Crousti pommes vanille spéculoos	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 
Goûter			Compote Pain + fromage	Lait aromatisé Pain+barre chocolatée	Fruit frais Fromage blanc



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef