

# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 3 au 7 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Limonade Melon Gallia	 Salade coleslaw  <b>Salade verte et Raisins frais</b> Vinaigrette au cidre	Tartine de canard et pain navette 	Salade de tomates <b>Concombre en rondelles</b> Vinaigrette huile d'olive et citron	Salade de risetti aux petits légumes <b>Boulgour, tomate et poivron</b>
Plat protidique	Bifteck haché charolais Sauce tomate	Jambon de volaille	Filet de hoki Sauce coco citron vert	Sauté de bœuf  Sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)	Courmentier de poisson 
Sa garniture	Potatoes	 Coquillettes Emmental râpé	Haricots beurre au persil	Printanière de légumes	
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes <b>Cantafras</b>	Petit fromage frais sucré <b>Petit suisse nature</b>	Fromage blanc sucré différemment : Sucre, Sucre roux Confiture d'abricots	Coulommiers <b>Pointe de Brie</b>	Tomme blanche <b>Pavé demi sel</b>
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Cocktail de fruits <b>Pêche au sirop</b>	Fruit	Doughnut	 Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



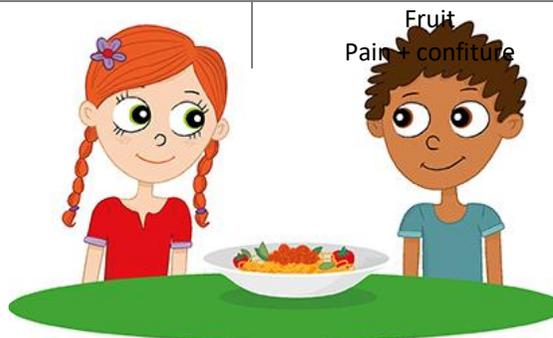
# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 10 au 14 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pâté de volaille <b>Saucisson sec</b>	<b>**Amuse-bouche : Céréales indiennes**</b>  Salade de pommes de terre aux fèves et poulet <b>Salade de pâtes</b>	Salade de céleri rave aux pommes	Tomate mozzarella <b>Carottes râpées</b>	Melon <b>Pastèque</b>
Plat protidique	Filet de colin Sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)	Cordon Bleu de volaille	Sauté d'agneau Sauce orientale	Poulet au curry	Omelette
Sa garniture	Riz	Epinards branches en béchamel	Semoule	Purée Du Barry (chou-fleur)	Farfallines Sauce basquaise
Produits laitiers au choix	Edam <b>Mimolette</b>	Carré <b>Fourme d'Ambert AOP</b>	Saint Paulin	Petit cotentin <b>Fraidou</b>	Petit fromage nature et sucre <b>Petit fromage frais sucré</b>
Desserts au choix	 Fruit <b>Fruit au choix</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Fromage blanc façon tatin 	Ile flottante	Compote de pommes /abricots <b>Compote de pommes</b>
Goûter			Fruit Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 17 au 21 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate <b>Concombre</b>	Salade de riz à la thaïlandaise <b>Pommes de terre</b> <b>Sauce moutarde à l'ancienne</b>	Céleri rémoulade	Carottes râpées  <b>Chou chinois</b> Vinaigrette au miel	Thon guacamole à tartiner sur pain suédois
Plat protidique	Chipolatas grillées	Poisson pané frais Et quartier de citron	Sauté de bœuf  Sauce niçoise (poivron, oignon, tomate, ail, thym)	Poulet rôti entier 	Clafoutis de légumes d'été 
Sa garniture	Lentilles mijotées	Haricots verts au jus de légumes tomates	Penne	Frites	Salade verte 
Produits laitiers au choix	Emmental <b>Tomme Grise</b>	Fromage frais de campagne et sucre <b>Fromage blanc sucré</b>	Camembert	Vache qui rit <b>Rondelé ail et fines herbes</b>	Yaourt vanille   Yaourt nature   et sucre
Desserts au choix	Flan à la vanille nappé caramel <b>Flan à la vanille</b>	 Fruit  <b>Fruit au choix</b>	Compote tous fruits 	Roulé à la Framboise <b>Roulé à l'abricot</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûter			Fruit  Cake au chocolat 		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 24 au 28 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pastèque <b>Melon</b>	Salade de haricots verts à l'échalote <b>Brocolis façon mimosa</b>	Rillettes de merlu et pain polaire 	<b>**Les pas pareille**</b> Salade de courgettes, tomate et ciboulette <b>Concombre en cubes</b> Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Taboulé <b>Salade de riz niçoise</b>
Plat protidique	Paupiette de veau au jus d'oignons	Filet de merlu Sauce basquaise	Escalope de dinde  Sauce paprika au persil	Echine demi sel au jus 	Sauté de bœuf  façon bourguignon
Sa garniture	Haricots coco à la tomate	Boullgour	Coquillettes 	Purée de petits pois	Carottes
Produits laitiers au choix	Petit Moulé <b>Petit Moulé ail et fines herbes</b>	Coulommiers <b>Carré</b>	Gouda	Mimolette <b>Tomme grise</b>	Petit fromage frais aux fruits <b>Petit suisse nature et sucre</b>
Desserts au choix	Crème dessert au chocolat <b>Crème dessert à la vanille</b>	Assiette de fruits d'automne	Fruit 	<b>Gâteau chocolat et poire</b> 	Fruit  <b>Fruit au choix</b>
Goûter			Compote  Pain + fromage		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 1 au 5 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates <b>Salade iceberg</b>	<b>**Amuse-bouche : Mousse de thon betterave au fromage frais**</b>  Potage de légumes	Œuf dur  Mayonnaise	Carottes râpées  Vinaigrette aux herbes <b>Radis beurre</b>	Salade de blé et concombre à la menthe <b>Boulgour, tomates, poivrons</b>
Plat protidique	Carbonara de dinde 	Omelette	Rôti de veau au romarin 	Filet de lieu à la crème aux herbes	Carmentier de bœuf charolais  
Sa garniture	Penne 	Haricots beurre à la tomate	Lentilles mijotées	Epinards béchamel et riz	
Produits laitiers au choix	Cantafras <b>Cantadou ail et fines herbes</b>	Petit fromage frais sucré <b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Fromage des Pyrénées	Saint Paulin <b>Edam</b>	Camembert <b>Munster AOP</b>
Desserts au choix	Flan chocolat <b>Flan à la vanille nappé caramel</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Fruit	Choux à la crème	 Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûter			Jus de fruits Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 8 au 12 octobre 2018

Les épices s'invitent aux menus

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg <b>Vinaigrette au cumin et coriandre</b> 	<b>Rillettes de sardine au curry et menthe</b> 	Salade de pâtes aux dés de mimolettes	Salade de tomates	<b>Croquant de concombre à la crème de paprika</b>
Plat protidique	<b>Tajine de veau</b> <b>Sauce poire miel cumin et cannelle</b>	Bifteck de bœuf charolais jus aux oignons 	<b>Fondant au potiron épicé (gingembre)</b> 	<b>Emincé de dinde au paprika</b> 	<b>Pavé de colin</b> <b>Sauce potiron, citron aux épices</b>
Sa garniture	Semoule de blé	<b>Purée Crécy au curcuma</b>	Salade verte	Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade	Pommes de terre vapeur
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOP <b>Tomme grise</b>	Petit fromage frais sucré <b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Brie	Fraidou <b>Petit Cotentin</b>	Gouda <b>Saint Paulin</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	 Fruit <b>Fruit au choix</b>	Compote de pommes  et bananes 	<b>Cake au curcuma</b> 	<b>Fromage blanc au miel épicé (cannelle)</b> 
Goûter			Fruit Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 15 au 19 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de penne au thon et pesto rouge <b>Salade de pommes de terre</b>	Salade verte  et oignons frits <b>Salade de tomates</b> Vinaigrette au vinaigre de cidre	Mousse de canard	<b>**Les pas pareille**</b> Carottes râpées  <b>Concombre en cubes</b>	Chou blanc et jambon de dinde <b>Chou rouge et maïs</b>
Plat protidique	Sauté de porc  Sauce olive	Nugget's de volaille	Rôti de bœuf charolais au jus  Ketchup	Filet de merlu Sauce ciboulette	Paëlla de poulet (avec crustacés)
Sa garniture	Duo de carottes orange et jaunes au jus de légumes	Purée d'épinards	Coquillettes 	Ratatouille et semoule	
Produits laitiers au choix	Cantal AOP <b>Montboisié</b>	Vache qui rit <b>Rondelé nature</b>	Emmental	Yaourt nature et sucre <b>Yaourt aromatisé</b>	Coulommiers <b>Camembert</b>
Desserts au choix	Fruit   <b>Fruit au choix</b>	Ile flottante	Fruit <b>Fruit au choix</b>	<b>Crêpe nature sucrée</b> <b>Sauce au chocolat lait du chef</b> 	Compote de pommes  <b>Compote tout fruit</b> 
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 22 au 26 octobre 2018 ~ Vacances scolaires ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Betterave façon Voronoff (Paprika, crème fraîche)	Salade de pâtes à la grecque	Potage paysan 	Salade de tomates Vinaigrette à l'échalote	Salade coleslaw 
<b>Plat protidique</b>	Gardiane de bœuf 	Quiche au saumon 	Jambon blanc 	Poulet entier rôti 	Filet de hoki Sauce potiron crémée
<b>Sa garniture</b>	Purée de pois cassés	Salade verte 	Pommes noisette Ketchup 	Poêlée d'automne (flageolet, carotte, potimarron)	Haricots verts et riz
<b>Produits laitiers</b>	Bleu	Pont l'Evêque AOP	Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc aromatisé	Edam Fromage des Pyrénées
<b>Desserts</b>	Fruit 	Fruit	Fruit 	Gâteau basque	Crousti pommes vanille Spéculoos (Pommes cuites et compote  , vanille, brisure spéculoos) 
<b>Goûter</b>	Compote Madeleine	Jus de fruits Pain + confiture	Compote  Pain + pâte à tartiner	Fruit Viennoiserie	Fruit Gaufre

