

# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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	 <i>Sirop de grenadine</i> Melon Gallia	 Salade coleslaw Vinaigrette au cidre	Tartine de canard et pain navette 	Salade de tomates Vinaigrette huile d'olive et citron	Salade de risetti aux petits légumes
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			Fromage blanc sucré différemment : Sucre, Sucre roux Confiture d'abricots		
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Cocktail de fruits	Fruit	Petit fromage frais sucré	Fruit 
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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	Pâté de volaille	Salade de pommes de terre aux fèves et poulet	Salade de céleri rave aux pommes	Tomate mozzarella	Melon
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  + râpé	Epinards branches en béchamel	Semoule	Purée Du Barry (chou-fleur)	Farfallines Sauce basquaise
Produits laitiers			Saint Paulin		Petit fromage nature et sucre
Desserts	Fruit 	Fruit	Fromage blanc façon tatin 	Ile flottante	
Goûter			Fruit Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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	Tomate		Céleri rémoulade	Carottes râpées 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		Fromage frais de campagne et sucre	Camembert		Yaourt vanille  
Desserts	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit 	Compote tous fruits 	Flan au chocolat	
Goûter			Fruit Cake au chocolat 		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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	Pastèque		Rillettes de merlu et pain polaire 	<b>**Les pas pareille**</b> Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	
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		Coulommiers	Gouda		Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Crème dessert au chocolat	Assiette de fruits d'automne	Fruit 	Gâteau chocolat et poire 	Fruit 
Goûter			Compote  Pain + fromage		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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	Salade de tomates	Potage de légumes	Œuf dur  Mayonnaise	Carottes râpées  Vinaigrette aux herbes	
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		Petit fromage frais sucré	Fromage des Pyrénées		Camembert
Desserts	Flan chocolat		Fruit	Choux à la crème	Fruit 
Goûter			Jus de fruits Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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

Du 8 au 12 octobre 2018

**C'EST LA FÊTE** Les épices s'invitent aux menus

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	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			Brie 		
Desserts	Petit fromage frais sucré	Fruit 	Compote de pommes bananes  et 	Flan à la vanille	<b>Fromage blanc au miel épicé (cannelle)</b> 
Goûter			Fruit Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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		Salade verte  et oignons frits Vinaigrette au vinaigre de cidre	Mousse de canard	<b>**Les pas pareille**</b> Carottes râpées 	Chou blanc et jambon de dinde
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 + râpé	
Produits laitiers	Cantal AOP		Emmental		
Desserts	Fruit  	Ile flottante	Fruit	<b>Crêpe nature sucrée</b> <b>Sauce au chocolat lait du chef</b> 	Yaourt aromatisé
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menues maternelles

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	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

