

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 31 août au 4 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		 Menu de bienvenue  Jus de pommes Melon	 Tomate et mozzarella	Macédoine Salade de betteraves rouges Sauce Voronoff	 Salade verte Salade coleslaw
Plat protidique		Cheeseburger	Filet de hoki sauce citron	Omelette sauce basquaise 	Emincés de porc  sauce crème champignons
Sa garniture	FERME	Potatoes	Duo de courgettes assaisonnement ciboulette	Penne 	Haricots beurre
Produits laitiers au choix		Cantadou ail et fines herbes Cantafras	Carré	Fromage blanc et sucre	Pointe de brie Coulommiers
Desserts au choix		Mousse au chocolat au lait	Purée de fruits 	Fruit  Fruit au choix	Gâteau de semoule au miel 
Goûters			Fruit Pain + chocolat		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 7 au 11 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pastèque Melon	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Salade de bœufgour, tomates et poivrons	Légumes croquants (céleri, concombre, carotte) Vinaigrette au basilic 	Salade iceberg, croûtons Salade iceberg, maïs	Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Sauté de bœuf  AUBRAC  sauce poivrade (oignon, carotte, herbes)	Nuggets de blé 	Rôti de veau  sauce au romarin	Emincés de dinde  sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	Pain de poisson du chef, sauce tomate 
Sa garniture	Farfalline	Haricots verts à l'ail	Semoule	Purée de courgettes	Riz 
Produits laitiers au choix	Saint-Paulin Saint-Nectaire AOP	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Camembert	Fraidou Petit cotentin	Mimolette Edam
Desserts au choix	Flan au chocolat Flan à la vanille	Fruit  Fruit au choix	Chou à la crème	Cubes de pêches au sirop Abricot au sirop	Fruit  Fruit au choix
Goûters			Fruit Pain + confiture		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 14 au 18 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots beurre à l'échalote Brocolis en salade	Salade de riz, tomate et mozzarella Salade de blé, concombres, tomates et poivrons	Salade de tomate Vinaigrette balsamique	**Amuse-bouche : Fromage fournols** Melon Pastèque	Carottes râpées Céleri aux pommes Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Chipolatas	Poisson pané et citron	Sauté de bœuf CHAROLAIS Sauce niçoise (poivron, oignon, tomate, ail, thym)	Gratin de pâtes brocolis, mozzarella et cheddar	Découpe de poulet rôti
Sa garniture	Lentilles mijotées	Epinards branches au gratin	Pommes de terre persillées		Printanière de légumes
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire Emmental	Fromage blanc et confiture de prune Fromage blanc et miel	Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Tomme blanche Coulommiers
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Fruit Fruit au choix	Mousse au chocolat	Abricotier (farine)	Beignet aux pommes
Goûters			Fruit Yaourt aromatisé		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 21 au 25 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Macédoine	Salade de tomates  Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Tortis tricolores Vinaigrette à l'échalote	**Les pas pareille** Cake paprika poivron tomate sauce fromage blanc aux herbes 	Melon Concombre en cube
Plat protidique	Emincés de dinde  aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)	Sauté de bœuf AUBRAC   à la provençale (tomate, olives)	Gratin méditerranéen et emmental râpé (Œufs, courgettes, aubergines, béchamel) 	Jambon blanc 	Filet de colin-lieu au four
Sa garniture	Penne rigate	Semoule		Purée Crécy (carottes)	Riz  façon paella (sans crustacé)
Produits laitiers au choix	Camembert  Pointe de Brie 	Gouda Saint Paulin	Cantal AOP	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature et sucre	Petit Moulé Petit Moulé ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Flan vanille nappé de caramel	Fruit	 Fruit Fruit au choix	Purée de pommes/prunes   Purée de pommes 
Goûters			Jus de fruits Gâteau au chocolat 		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 28 septembre au 2 octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Rillettes de thon 	Taboulé  (semoule) Salade de pommes de terre aux fèves et poulet	Cour'slaw (carotte, courgette, sauce coleslaw) oignons frits	**Amuse-bouche : Quinoa huile d'olive** Œuf dur Mayonnaise	Concombre tsaziki  Salade de tomates
Plat protidique	Poulet rôti  (haut de cuisse/pilon)	Sauté de porc  sauce tomate	Filet de cabillaud sauce crevettes	Steak haché de veau au jus 	Beignets stick mozzarella 
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et blé	Brocolis en persillade	Riz	Haricots blancs coco sauce tomate	Epinards en branches à la béchamel
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé 	Edam Saint Nectaire AOP	Camembert	Emmental Montcadi croûte noire	Petit cotentin Cantafrais
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Fruit Fruit au choix	Crème dessert au caramel	Fruit  Fruit au choix	Gâteau aux poires  (farine  
Goûters			Fruit Pompéi		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

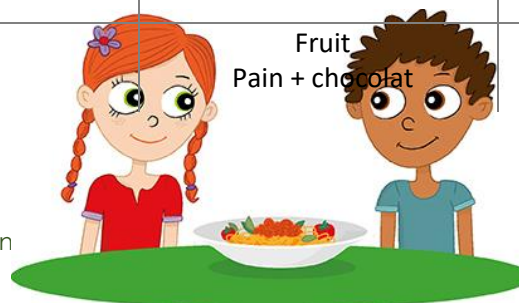
TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 5 au 9 octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots beurre à l'échalote Cœur de palmier	Salade iceberg et croûtons Emincé d'endives et croûtons Vinaigrette huile et citron	Chou blanc aux pommes	Mousse de canard Saucisson à l'ail Et cornichon	***Les pas pareille*** Carottes râpées  Concombre en rondelles
Plat protidique	Chili sin carne (Haché végétal) 	Emincés de porc  Sauce aux olives	Rôti de bœuf froid  sauce barbecue	Potimenter de poisson (purée de potiron)	Nugget's de poulet
Sa garniture	Riz	Duo de carottes à la crème	Pommes de terre quartier persillées		Coquillettes  sauce betterave 
Produits laitiers au choix	Fromage blanc  et sucre Fromage blanc nature et miel	Mimolette Emmental	Petit moulé	Coulommiers Camembert	Gouda Montboissier
Desserts au choix	Fruit  Fruit au choix	Eclair au chocolat	Ile flottante	Fruit Fruit au choix	Purée de pommes vanille   Purée de pommes 
Goûters	Fruit Pain + chocolat				



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 12 au 16 octobre 2020 : **La fête des pommes !**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betteraves aux pommes Vinaigrette moutarde	Salade verte Vinaigrette au vinaigre de cidre	Panais rémoulade aux pommes	Salade de tomate	Rillettes de poisson
Plat protidique	Bifteck haché charolais au jus Ketchup pomme	Canard'mentier aux 2 pommes	Blanquette de veau	Omelette aux fromages	Rôti de porc au curry
Sa garniture	Pâtes Serpentine		Semoule	Duo de carottes orange et jaune	Confit de chou rouge aux pommes, riz
Produits laitiers au choix	Cantal AOP Saint-Nectaire AOP	Tomme blanche Bûche mélangée	Petit fromage frais nature Et sucre	Saint-môret Fraidou	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Mousse au chocolat	Pomme au four gelée de coing	5/4 aux pommes (farine)	Fruit Fruit au choix
Goûters			Fruit Viennoiserie		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 19 au 23 octobre 2020 ~ **VACANCES SCOLAIRES** ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Pizza tomate/fromage	Salade d'automne  , pommes, croûtons, noix	Bouillon de légumes et pâtes alphabets	Salade de tomates  et maïs Vinaigrette à l'échalote 
Plat protidique	Boulette sarrasin/lentilles sauce tomate 	Jambon blanc	Gardiane de bœuf CHAROLAIS 	Beignet de calamars	Découpe de poulet rôti  
Sa garniture	Torti	Purée de céleri	Semoule 	Haricots verts	Poêlée d'automne (potiron)
Produits laitiers	Fromage blanc et sucre roux	Montcadi croûte noire	Vache qui rit	Brie 	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Fruit	Fruit 	Flan saveur vanille	Fruit	Gaufre nappée chocolat
Goûters	Jus de fruits Pain + fromage	Purée de fruits Pompéi	Fruit Gâteau au yaourt 	Purée de fruits Pain + confiture	Fruit Pain + fromage



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus élémentaires

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

Du 26 au 30 octobre 2020 ~ **VACANCES SCOLAIRES** ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes frais 	Salade de pâtes	Concombre rondelles	Salade de haricots beurre à l'échalote	Carottes bâtonnets sauce crème ciboulette 
Plat protidique	Cœuf à la coque et pain de mie 	Cordon bleu de volaille	Echine de porc jus aux oignons 	Thon à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf AUBRAC  sauce cantadou, agrume et potiron
Sa garniture	Potatoes	Epinards en branche en béchamel	Petit pois mijotés	Riz	Purée de courge butternut
Produits laitiers	Petit moulé ail et fines herbes	Saint-Paulin	Coulommiers	Yaourt vanille  	Mimolette
Desserts	Fruit 	Fruit 	Smoothie pomme banane 	Fruit	Cake chocolat et mandarine  (farine 
Goûters	Lait chocolat Pain + confiture	Purée de fruits Pain + chocolat	Fruit Yaourt aromatisé	Jus de fruits Gaufre	Fruit Moelleux aux pommes



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local