

TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

Du 31 août au 4 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Menu de bienvenue Jus de pommes Melon	Tomate et mozzarella		Salade verte + dés d'emmental
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			Carré	Fromage blanc et sucre	
Desserts		Mousse au chocolat au lait	Purée de fruits	Fruit	Gâteau de semoule au miel
Goûters			Fruit Pain + chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

Du 7 au 11 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pastèque		Légumes croquants (céleri, concombre, carotte) Vinaigrette au basilic 	Salade iceberg, croûtons	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 + râpé
Produits laitiers		Petit fromage frais aux fruits	Camembert		
Desserts	Flan au chocolat	Fruit	Chou à la crème	Yaourt aromatisé	Fruit Fruit au choix
Goûters			Fruit Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

Du 14 au 18 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de riz, tomate et mozzarella	Salade de tomate Vinaigrette balsamique	Melon	Carottes râpées + dés d'emmental 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	Montcadi croûte noire		Vache qui rit		
Desserts	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat	Abricotier (farine)	Beignet aux pommes
Goûters			Fruit Yaourt aromatisé		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

Du 21 au 25 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		 Salade de tomates Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Tortis tricolores Vinaigrette à l'échalote		Melon
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) + râpé
Produits laitiers	Camembert		Cantal AOP	Petit fromage frais aux fruits	
Desserts	Fruit	Flan vanille nappé de caramel	Fruit	 Fruit	Purée de pommes/prunes
Goûters			Jus de fruits Gâteau au chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

Du 28 septembre au 2 octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillettes de thon	Taboulé (semoule)	Cour'slaw (carotte, courgette, sauce coleslaw) oignons frits		Concombre tsaziki
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 + râpé	Brocolis en persillade + râpé	Riz	Haricots blancs coco sauce tomate	Epinards en branches à la béchamel
Produits laitiers			Camembert	Emmental	
Desserts	Fruit	Fruit	Crème dessert au caramel	Fruit	Gâteau aux poires (farine)
Goûters			Fruit Pompéi		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

Du 5 au 9 octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade iceberg et + dés de mimolette Vinaigrette huile et citron	Chou blanc aux pommes		***Les pas pareille*** Carottes râpées
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 +râpé
Produits laitiers	Fromage blanc et sucre		Petit moulé	Coulommiers	
Desserts	Fruit	Eclair au chocolat	Ile flottante	Fruit	Purée de pommes vanille
Goûters			Fruit Pain + chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves aux pommes Vinaigrette moutarde	Salade verte Vinaigrette au vinaigre de cidre	Panais rémoulade aux pommes	Salade de tomate	
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 +râpé		Semoule	Duo de carottes orange et jaune	Confit de chou rouge aux pommes, riz
Produits laitiers			Petit fromage frais nature Et sucre		Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat	Pomme au four gelée de coing 	5/4 aux pommes (farine BIOLOGIQUE)	Fruit BIOLOGIQUE
Goûters			Fruit Viennoiserie		



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Pizza tomate/fromage	Salade d'automne (salade , 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



TERRES DES CONFLUENCES Septembre et Octobre 2020

Menus maternels

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	Œuf 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

