

Bon appétit !

# Menu de la semaine du 1/10 au 5/10

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE  
Scolarest

## LUNDI

Tomate vinaigrette  
Tranche de jambon de poulet  
Coquillettes  
Yaourt aromatisé

## MARDI

Salade du Chef  
Rôti de veau à l'estragon  
Poêlée de légumes  
Fruit de saison

## MERCREDI

Salade iceberg  
Sauté de volaille niçois  
Pommes de terre persillées  
Velouté fruit

## JEUDI

Crêpe au fromage  
Boulettes de soja tomate basilic  
Boullgour créole  
Ananas au sirop

## VENDREDI

Terrine de campagne  
Colin d'Alaska sauce Dieppoise  
Epinards à la crème  
Yaourt sucré







● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique

mercredi 03 octobre  
**Sauté de volaille niçois**



OUI on a tous le droit de bien manger !

MOIS DES CURCUBITACES



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon  
appétit !

# Menu de la semaine du 8/10 au 12/10



## LUNDI

Salade mêlée à la pommes verte

Jacket Patatoes

à la Carbonara

Clafoutis aux pommes d'Antan

## MARDI

Salade de blé, olives et pommes bicolores

Saucisse au canard Local à la sauce soja

Poêlée de courgettes fraîches

Pomme au four

## MERCREDI

Concombres salsa

Omelette fraîche au fromage

Pâtes à la tomate

Demi pomme caramélisée

## JEUDI

Tomates, Petits pois, Maïs

Sauté de bœuf Local sauce Paprika

Purée de céleri aux pommes de terre

Tarte feuilletée aux pommes

## VENDREDI

Museau sauce Gribiche

Médailon de merlu sauce provençale

Riz Arlequin

Pomme Locale

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique

**LA SEMAINE DES SAVEURS  
" LA POMME "**



*L'acidulée*

*Clafoutis aux pomme d'Antan*

*La parfumée*

*Pomme au four*

*La croquante*

*Demi pomme caramélisée*

*la sucrée*

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

# Menu de la semaine du 15/10 au 19/10



## LUNDI

Betteraves Mimosa

Emincé de porc sauce charcutière

Carottes, ail et persil

Orange

## MARDI

Iceberg BIO

Tortis BIO

à la bolognaise BIO

Glace BIO

## MERCREDI

Salade coleslaw fraîche

Sauté de dinde sauce chasseur

Haricots beurre

Dessert Pâtissier

## JEUDI

Salade mêlée à la tomate

Filet de colin d'Alaska pané

Petits pois aux oignons

Crème dessert

## VENDREDI

Céleri rémoulade frais

Rôti de bœuf sauce échalotes

Pommes rissolées

Fruit de saison

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique

SAUTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR

INFO

## Menu BIO

### Mardi 16 Octobre

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

# Menu de la semaine du 22/10 au 26/10



## LUNDI

Salade composée

Raviolis

gratinés

Yaourt velouté fruits mixés

## MARDI

Taboulé aux légumes

Aiguillettes de poulet au jus

Haricots verts

Banane

## MERCREDI

Radis vinaigrette

Tarte au fromage

Pommes sautées

Compote de pommes

## JEUDI

Lentilles en salade

Daube de bœuf

Courgettes au jus

Fruit

## VENDREDI

Charcuterie

Pavé de Hoki

Riz pilaf

Fruit de saison

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique

### VACANCES SCOLAIRES

DU 22 OCTOBRE  
AU 03 NOVEMBRE 2018



### COMPOTE DE POMMES FRAICHES



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

# Menu de la semaine du 29/10 au 2/11



## LUNDI

Surimi sauce cocktail

Pilons de poulet aux épices

Ratatouille et semoule

Salade de fruit

## MARDI

Carottes râpées nature

Lasagne du chef

Salade verte

Lait gélifié arôme vanille

## MERCREDI

Tomates et son duo de poivrons

Cordon bleu au jus sanglant

Poêlée de la sorcière

Tarte Citrouille

## JEUDI



0

## VENDREDI

Crêpe au fromage

Blanquette de poisson

Haricots beurre

Fruit de saison

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée  
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

TDC

lundi 1 octobre 2018	mardi 2 octobre 2018	mercredi 3 octobre 2018	jeudi 4 octobre 2018	vendredi 5 octobre 2018
Tomate vinaigrette Tranche de jambon de poulet Coquillettes Yaourt aromatisé	Salade du Chef Rôti de veau à l'estragon Poêlée de légumes Fruit de saison	Salade iceberg Sauté de volaille niçois Pommes de terre persillées Velouté fruit	<i>Menu Tendance</i> Crêpe au fromage Boulettes de soja tomate basilic Boulgour créole Ananas au sirop	Terrine de campagne Colin d'Alaska sauce Dieppoise Epinards à la crème Yaourt sucré
<b>LA SEMAINE DES SAVEURS "LA POMME GIRL"</b>				
lundi 8 octobre 2018	mardi 9 octobre 2018	mercredi 10 octobre 2018	jeudi 11 octobre 2018	vendredi 12 octobre 2018
Salade mêlée à <b>la pommes verte</b> Jacket Patatoes à la Carbonara <b>Clafoutis aux pommes d'Antan</b>	Salade de blé, olives et <b>pommes bicolores</b> Saucisse au canard Local à la sauce soja Poêlée de courgettes fraîches <b>Pomme au four</b>	Concombres salsa Omelette fraîche au fromage Pâtes à la tomate <b>Demi pomme caramélisée</b>	Tomates, Petits pois, Maïs Sauté de bœuf Local sauce Paprika Purée de céleri aux pommes de terre <b>Tarte feuilletée aux pommes</b>	Museau sauce Gribiche Médaille de merlu sauce provençale Riz Arlequin <b>Pomme Locale</b>
lundi 15 octobre 2018	mardi 16 octobre 2018	mercredi 17 octobre 2018	jeudi 18 octobre 2018	vendredi 19 octobre 2018
Betteraves Mimosa Emincé de porc sauce charcutière Carottes, ail et persil Orange	Iceberg BIO Tortis BIO à la bolognaise BIO Glace BIO	Salade coleslaw fraîche Sauté de dinde sauce chasseur Haricots beurre Dessert Pâtissier	Salade mêlée à la tomate Filet de colin d'Alaska pané Petits pois aux oignons Crème dessert	Céleri rémoulade frais Rôti de bœuf sauce échalotes Pommes rissolées Fruit de saison
lundi 22 octobre 2018	mardi 23 octobre 2018	mercredi 24 octobre 2018	jeudi 25 octobre 2018	vendredi 26 octobre 2018
Salade composée Raviolis gratinés Yaourt velouté fruits mixés	Taboulé aux légumes Aiguillettes de poulet au jus Haricots verts Banane	Radis vinaigrette Tarte au fromage Pommes sautées Compote de pommes	Lentilles en salade Daube de bœuf Courgettes au jus Fruit	Charcuterie Pavé de Hoki Riz pilaf Fruit de saison
lundi 29 octobre 2018	mardi 30 octobre 2018	mercredi 31 octobre 2018	jeudi 1 novembre 2018	vendredi 2 novembre 2018
Surimi sauce cocktail Pilons de poulet aux épices Ratatouille et semoule Salade de fruit	Carottes râpées nature Lasagne du chef Salade verte Lait gélifié arôme vanille	<i>HALLOWEEN</i> Tomates et son duo de poivrons Cordon bleu au jus sanglant Poêlée de la sorcière Tarte Citrouille		Crêpe au fromage Blanquette de poisson Haricots beurre Fruit de saison

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée  
les entrées, les plats, les sauces sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.