

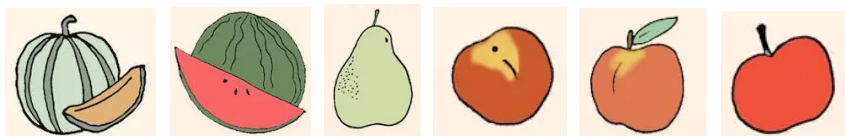
Menus scolaires



Code couleur ■ bio ■ viande française ■ produit local ■ préparé ou cuisiné par la cuisine centrale

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 au 4 septembre		Melon / pastèque	Tzatziki / Taboulé	Pastèque/ riz thon
		Boulettes de bœuf	Poulet	Jambon grillé
		Haricots verts / pâtes bio	Petit pois / p. de terre vapeurs	Pâtes bio/ haricots beurre
		Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
		Compote	Fruit de saison	Barre glacé
7 au 11 septembre	Salade concombres fêta citron / salade strasbourgeoise	Pamplemousse / salade quinoa aux légumes	Tomates maïs gruyère / concombres à la crème	Carottes râpées / macédoine
	Poisson sauce citron	Poulet	Rôti de porc	Curry de pois chiche
	Boulgour bio / Epinards	Riz bio paëlla	Flageolets / ratatouille	Semoule bio
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
	Fruit	Compote	Bouillie chocolat / crème vanille	Pêche chantilly / abricots au sirop
14 au 18 septembre	Charcuterie / piémontaise	Salade arlequin / betteraves	Julienne de céleris / salade paysanne	Betteraves / salade crevette mangue
	Saucisses de lapin	Chili sin carné	Gratin de poisson	Paupiette de veau
	Courgettes persillade / pâtes bio	Blé bio	P. de terre vapeurs / piperade	Crozets / garniture de céleris
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
	Eclair chocolat / Paris Brest	Compote	Crème vanille / crème caramel	Barre glacé

Fruits de saison



Allergènes



Composition des menus



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
21 au 25 septembre	Tomates bio mozzarella / taboulé	Concombres bio océane / rillettes de thon	Pâté de sardine / Salade club	Coleslaw / maquereaux
	Blanquette de dinde	Saucisses de porc	Poisson meunière	Boulettes végété
	Riz bio / carottes vichy	Haricots beurre / purée maison	Epinards / p. de terre vapeur	Pâtes bio / courgettes
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
	Compote	Fruit	Semoule au lait / liégeois chocolat	Barre glacé
28 au 2 octobre	Carottes bio râpées / macédoine	Julienne de céleri / p. de terre cervelas	Salade campagnarde / charcuterie	Salade irlandaise / salade club
	Dahl	Aiguillettes de poulet	Cordon bleu (dinde)	Estouffade de bœuf
	Céréales à l'indienne	Purée de carottes / pâtes bio	Petit pois carottes / blé bio	Bouलगour bio / brocolis
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
	Abricots au sirop / ananas au sirop	Riz au lait / mousse chocolat	Fruit	Fruit
5 au 9 octobre	Salade maïs gruyère croûtons / salade endives noix gruyère	Salade de perles / œufs durs mayonnaise	Betteraves / charcuterie	Rillettes de thon/ carottes bio râpées
	Omelette	Boudin noir	Brandade de poisson	Escalope viennoise
	Piperade / riz bio	Pommes cuites / pâtes bio	Salade	Gratin de courgettes / blé bio
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
	Fuit	Gâteau maison	Fruit	Fruit
Semaine du gout				

Composition des menus



NOM	COMPOSITION
Salade Allemande	Betteraves, harengs, pommes, crème fraîche
Salade Anglaise	Jeune pousse, roquette, cheddar, noix, vinaigrette
Salade Arlequin	Tomates, maïs, gruyère, œufs, salade verte
Salade Camarguaise	Riz, surimi, maïs, petits pois
Salade campagnarde	P. de terre, lardons, œufs, oignons, persil, vinaigrette
Salade club	Jambon, gruyère, tomates, salade verte, vinaigrette
Salade Coleslaw	Carottes râpées, chou blanc râpé, mayonnaise
Salade Coralie	Haricots vert, chou-fleur, gruyère
Salade de perles	Perles, poivrons, surimi, persil
Salade d'endives	Endives, pommes, gruyère, noix
Salade gourmande	Blé ebbly, crevettes, concombres, tomates, basilic, vinaigrette
Salade Irlandaise	Pennes, saumon fumé, feta, vinaigrette, basilic
Salade Marco Polo	Pâtes de couleurs, surimi, poivrons, mayonnaise (tomates en saison)
Salade Niçoise	P. de terre, haricots verts, thon, œufs durs, poivrons (tomates en saison)
Salade Océane	Concombres, surimi, crème fraîche
Salade de p. de terre	P. de terre, cervelas, persil, oignons, vinaigrette
Salade Paysanne	Salade verte, tomates, lardons, croûtons
Salade Piémontaise	P. de terre, dés de jambon, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise
Salade de harengs	P. de terre, harengs, oignons, persil, vinaigrette
Salade printemps	Avocats, tomates, maïs, salade

NOM	COMPOSITION
Salade Marocaine	Carottes, chou chinois, boulghour, raisins secs, pois chiche
Salade Mexicaine	Haricots rouges, tomates, maïs, poivrons, cheddar
Salade Sirtaki	Concombres, tomates, feta, vinaigrette, basilic
Salade strasbourgeoise	P. de terre, saucisses de Strasbourg, persil, oignons
Taboulé	Semoule, concombres, tomates, citron, oignon, persil, vinaigrette
Taboulé aux agrumes	Semoule, oranges, pamplemousses, citrons, oignon, persil, vinaigrette
Taboulé boulghour	Boulghour, tomates, concombres, oignons, persil, jus de citron, vinaigrette
Salade tricolore	Maïs, tomates, haricots verts
Pâté de sardine	Sardines, beurre
Rillettes de thon	Fromage type Philadelphia, thon, ciboulette, échalotes
Tzatziki	Concombres, yaourt grec, ail, coriandre
Chili	Egrené végétal, haricots rouges, poivrons, oignons, ail, vin blanc, tomates
Dahl de légumes	Lentilles, lait de coco, oignons, persil, thym, lardons, vin blanc, ail
Estouffade de bœuf	Sauté de bœuf, tomates, oignons, persil, thym, lardons, vin blanc, ail
Gratin de poisson	Poisson, fumet de poisson, quenelle, crème fraîche, lait, gruyère
Pâtes jambon emmental	Pâtes, dés de jambon, dés de gruyère, tomates, œufs, poivrons, persil, mayonnaise
Poisson crème poivron	Poisson, fumet de poisson, échalotes, crème fraîche, poivrons, vin blanc
Tajine de légumes	Oignons, carottes, fèves, brunoise de légumes, légumes pour tajine (courgettes, carottes, mélange de fruits : abricots secs, olives vertes dénoyautées, raisins secs, amandes).
Tartare de courgettes	Courgettes, Boursin, crème
Veau Marengo	Sauté de veau, champignons, oignons, tomates pelées, tomates concentrées, vin blanc