

Menus du 03 septembre au 19 Octobre 2018



Recette cuisinée

PRODUIT REGIONAL

REPAS BIOLOGIQUE

Nouveau produit

Legende :

TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Entrée avec viande

Lundi 3 septembre		Mardi 4 septembre		Mercredi 5 septembre		Jeudi 6 septembre		Vendredi 7 septembre	
Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Salade d'endives	REPAS de la REMTÉE Jus de pommes Laitue vinaigrette	Melon					
Bolognaise de boeuf Torsades Emmental râpé	Emmincé de poulet aux champignons Haricots verts aux oignons Pommes de terre persillées	Hachis parmentier	Saucisses de Strasbourg Frites Mayonnaise	Dos de hoki Mornay Riz aux petits légumes					
Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert unique	Moelleux au chocolat					
Lundi 10 septembre		Mardi 11 septembre		Mercredi 12 septembre		Jeudi 13 septembre		Vendredi 14 septembre	
Pastèque	Salade de concombres	Salade floride	MENU Oeuf dur mayonnaise	Pizza méridionale (fromage/saucisses, aubergines)					
Fritadelle de boeuf à la niçoise Semoule	Rôti de dinde à l'ancienne Purée au lait Salade verte	Merguez douce sauce ketchup Poêlée de légumes Pommes de terre barbecue	Sauté de porc Macaronis Emmental râpé	Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur et pommes de terre					
Kiri Biscuit	Île flottante	Liégeois chocolat	Compote abricots	Fruit de saison					
Lundi 17 septembre		Mardi 18 septembre		Mercredi 19 septembre		Jeudi 20 septembre		Vendredi 21 septembre	
Salade niçoise	Mélli-mélli de crudités au gouda	Salade de chou au curry	Salade de tomates mozzarella	Macédoine de légumes					
Chipolatas Carottes à la crème Pommes de terre noisettes	Sauté de boeuf miroton Riz d'or	Jambon blanc Gratin dauphinois	Cordon bleu de volaille sauce tomate Coquillettes Emmental râpé	Filet de poisson meunière sauce tartare Duo de courgettes Pommes de terre vapeur					
Coulommiers Biscuit	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au sucre					
Lundi 24 septembre		Mardi 25 septembre		Mercredi 26 septembre		Jeudi 27 septembre		Vendredi 28 septembre	
Melon	Salade de perles de pâtes napolitaine	Salade de concombres vinaigrette	Céleri mayonnaise	Fried hot dog					
Rôti de porc aux pruneaux Riz créole	Fricassée de volaille aux herbes Petits pois Pommes de terre rissoolées	Haché de veau à l'échalote Haricots verts Pommes de terre ciboulette	Lasagnes de boeuf Salade verte	Marmite de colin citron-ciboulette Purée de potimarron					
Flan au chocolat	Gouda Biscuit	Eclair vanille	Fromage blanc sucré	Fruit de saison					

PROTEINES VEGETALES

Lundi 8 octobre		Mardi 9 octobre		Mercredi 10 octobre		Jeudi 11 octobre		Vendredi 12 octobre	
Salade printanière	Macédoine de légumes	Salade composée	MENU Betteraves rouges	Céleri rémoulade					
Aiguillettes de poulet au curry	Crêpinette de porc Petits pois forestier	Gratin façon tartiflette	Pâtes Picadillo mexicain Emmental râpé	Filet de lieu à la normande Riz à la julienne de légumes					
Céribolas aux épices et pois chiches	Yaourt aux fruits	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Muffin poires amandes					
Mimolette Biscuit									
Lundi 15 octobre		Mardi 16 octobre		Mercredi 17 octobre		Jeudi 18 octobre		Vendredi 19 octobre	
Salade soissonnaise	Betteraves lanternes aux pommes	CASSOULET	Salade madrilène	Toast savoyard					
Rôti de porc basquaise Coquillettes Emmental râpé	Paupiette de veau chasseur Frites	Saucisses/saucisson Lingots à la tomate Pommes de terre persillées Gouda	Nugget's de poisson Epinards à la crème Pommes de terre vapeur Maasdam	Waterzoï de volaille Riz					
Fruit de saison	Semoule au lait	Mosaïque de fruits	Biscuit	Fruit de saison					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements