



## Au menu des cantines scolaires en élémentaire

Semaine du  
Goût :  
Gastronomie  
à tous les  
repas

SEMAINE DU 17 AU 21 OCTOBRE

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
PAIN  aux céréales	PAIN  au pavot	PAIN complet 	PAIN  au sésame	PAIN de campagne 
Salade verte (mélange tendre )	Tomates au basilic et à l'huile d'olive	Velouté d'asperges	Carottes râpées 	Tarte aux herbes
Sauté de poulet du Sud-Ouest au romarin	Saumon sur crème de potiron au curry et aux oranges confites	Rôti de veau	Filet de lieu beurre blanc à l'aneth	Daube de bœuf au roquefort et au cumin
Mousseline de céleri aux éclats de figues	Feuilleté à l'aligot	Compotée de navets et jus de châtaigne Boulghour à la coriandre et à la confiture d'oignons	Pommes de terre, poireaux et saumon fumé façon risotto	accompagnée de ses légumes de saison
Laguiole	Fromage blanc 	Crème dorée	Tome des Pyrénées	Yaourt  aux fruits rouges

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>05/09</b>            Salade verte iceberg            Steak de poisson (colin d'Alaska) au citron et persil            Pommes vapeur            Liégeois            chocolat            Fruit</p>	<p><b>06/09</b>            Melon            Omelette nature            Epinards <b>Bio</b> hachés            croûtons/béchamel            Emmental            Compote pommes <b>Bio</b></p>	<p><b>08/09</b>            Chou fleur vinaigrette            Form suprême de poisson (hoki)            sauce Nantua            Semoule <b>Bio</b>            Yaourt aux fruits mixés            Fruit</p>	<p><b>09/09</b>            Pastèque            Quenelles natures sauce crevettes            Haricots verts extra fins <b>Bio</b>            Chanteneige            Gaufre</p>
<p><b>12/09</b>            Taboulé            Filet de poisson (colin lieu)            sauce crème            Petits pois très fins            St Nectaire            Fruit</p>	<p><b>13/09</b>            Tomate vinaigrette            Beignets de poisson (colin d'Alaska) / citron            Purée            Yaourt nature au lait entier + sucre            Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>15/09</b>            Melon            Cubes de poisson (colin d'Alaska)            sauce paëlla            Riz <b>Bio</b> et <b>Commerce Equitable</b>            façon paëlla            Crème anglaise            Pâtisserie sèche au chocolat</p>	<p><b>16/09</b>            Pizza            Œufs durs froids            mayonnaise            Gratin de courgettes <b>Bio</b>            Camembert            Fruit</p>

Date	Entrée	Plat	Accompagnement	Laitage	Dessert	Goûter (Accueil Maternel)
<b>NOVEMBRE</b>						
lun 07	Betteraves vinaigrette	Paupiette de veau	Epinards	Petit suisse	Compote pomme	Pain, Chocolat, Lait
mar 08	Oeufs mayonnaise	Saumon à l'américaine	Riz	Camembert	Fruit	Beignet fourré, Yaourt
mer 09	Salade coleslaw (céleri, carottes, chou blanc, mayonnaise)	Croissant au jambon de volaille	Salade verte	Gouda	Salade de fruits	Barre Bretonne, Kiwi
jeu 10	Velouté de tomates	Quenelles de brochet, sauce Nantua	Beignet de courgettes	Emmenthal	Fruit	Pain, Confiture, Yaourt
lun 14	Crêpe au fromage	Tandoori de volaille	Haricots verts	Fromage blanc	Fruit	Pain, Fromage, Compote
mar 15	Potage aux légumes	Rôti de bœuf froid	Frites	Brie	Dany Chocolat	Gaufrette Nouba, Jus d'orange
mer 16	Taboulé	Omelette aux fines herbes	Endives meunières	Tome noire	Fromage blanc, coulis de fruits rouges	Pain au lait, Lait
<b>REPAS D'AUTOMNE</b>						
jeu 17	Salade automnale (Salade, maïs, emmenthal, noix, raisins, secs)	Cassoulet (saucisse de volailles)		Yaourt	Gâteau aux pommes	Pain, miel, Poire
ven 18	Choux fleurs vinaigrette	Dos de lieu, sauce bonne femme	Pommes vapeur	Rondelé	Fruit	Sablé des Flandres, Fromage blanc