

menus de septembre

LUNDI 3	Jus d'orange Surimi mayonnaise Rôti de porc à la moutarde* Mignonnettes de légumes Bûche de chèvre Mousse au chocolat	MARDI 4	Tomates Emincé de volaille campagnard Coquillettes Yaourt sucré Ananas au sirop	MERCREDI 5	Taboulé Sauté de veau au jus Courgettes poêlées Emmental Fruit de saison	JEUDI 6	Macédoine Saucisse de volaille Frites Petit moulu Fruit de saison	VENDREDI 7	Carottes râpées Filet de colin au basilic Duo d'haricots Petit suisse aromatisé Donuts
----------------	--	----------------	--	-------------------	--	----------------	---	-------------------	---

LUNDI 10	Coleslaw Porc sec aigre douce* Purée de pdt Fromage les fripons Compote pommes-vanille	MARDI 11	Salade maïs et riz Paupiette de dinde Chou-fleur persillé Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	MERCREDI 12	Concombre bulgare Boulettes de bœuf au paprika Torsades Mimolette Liégeois à la vanille	JEUDI 13	Crudités Viande Légumes Laitage Pâtisserie	VENDREDI 14	Pâté de campagne* Filet de poisson pané sec tartare Petits pois Camembert Fruit de saison
-----------------	--	-----------------	--	--------------------	---	-----------------	--	--------------------	--

LUNDI 17	Salade de pdt au cerfeuil Bœuf provençal Carottes Vichy Saint Bricet Plan nappé au caramel	MARDI 18	Mousse de foie Cordon bleu Purée d'épinard au kiri Petit suisse sucré Fruit de saison	MERCREDI 19	Céleri remoulade Cuisse de poulet à la forestière Ratatouille Tomme noire Fruit	JEUDI 20	REPAS BIO Salade verte Saucisse* Lentilles cuisinées Vache qui rit Fruit BIO	VENDREDI 21	Tomates à la menthe Poisson du marché Pâtes Yaourt sucré Gâteau d'anniversaire
-----------------	--	-----------------	---	--------------------	---	-----------------	---	--------------------	---

LUNDI 24	Macédoine Paupiette de veau aux olives Riz Edam Compote de pommes-bananes	MARDI 25	Salade de pâtes Sauté de porc tomates aux herbes* Brocolis persillés Petit suisse sucré Fruit de saison	MERCREDI 26	Salade verte Emincé de volaille à la crème Pommes rsti Camembert Poire au sirop	JEUDI 27	Carottes râpées Rôti de bœuf Haricots verts Pont l'Évêque Crème caramel	VENDREDI 28	Betteraves Poisson du marché Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison
-----------------	---	-----------------	--	--------------------	---	-----------------	---	--------------------	---

BOONNE RENTREE!

Menus établis par notre diéticienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

menus d'octobre

LUNDI	Radis, beurre Poulet à la mexicaine Poêlée du soleil Gouda Crêpes fourrées	MARDI 2	Chou fleur sec ravigote Steak haché sec oignon Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison	MERCREDI 3	Salade de riz au thon Sauté de porc à la crème* Carottes au cumin St Moret Fruit de saison	JEUDI 4	Salade verte Sauté de veau nor-mand Frites Carré de l'Est Compote mangue-passion	VENDREDI 5	Coleslaw Poisson du marché Purée de potiron Petit moulu AFH Flan chocolat
--------------	--	----------------	---	-------------------	--	----------------	--	-------------------	---

LUNDI 8	Œuf mayonnaise Tajine d'agneau Semoule et légumes Coulommiers Fruit de saison	MARDI 9	Céleri vinaigrette Emincé de porc sec barbecue* Pommes vapeur Vache Picon Cocktail de fruits	MERCREDI 10	Sardine et beurre Dinde à la tomate Haricots beurre Yaourt aromatisé Tarte aux fruits	JEUDI 11	REPAS BIO Chou râpé BIO Ravioli Emmental Fruit de saison	VENDREDI 12	Carottes râpées Poisson du marché jardinière Petit suisse sucré Gâteau d'anniversaire
----------------	---	----------------	---	--------------------	---	-----------------	--	--------------------	--

LUNDI 15	Soupe de courgettes au kiri	MARDI 16	Endives au jambon	MERCREDI 17	Lasagnes de saumon	JEUDI 18	Tian de légumes	VENDREDI 19	Croque monsieur maison et salade
-----------------	--------------------------------	-----------------	-------------------	--------------------	--------------------	-----------------	-----------------	--------------------	-------------------------------------

LUNDI 22	Lentilles à l'échalote Escalope grillée Epinards Saint Paulin Compote d'abricots	MARDI 23	Emincé d'endives Palette à la provençale* Chou-fleur béchamel Brie Crème vanille	MERCREDI 24	Salade verte Sauté de veau au basilic Coquillettes Mimolette Fruit de saison	JEUDI 25	Saucisson sec Hachis parmentier Petit suisse aromatisé Fruit de saison	VENDREDI 26	Macédoine Hoki sec Nanutia Semoule Fromage blanc sucré Fruit de saison
-----------------	--	-----------------	--	--------------------	--	-----------------	---	--------------------	--

LUNDI 29	Salade de pdt à la ciboulette Rôti de porc forestier* Brocolis persillés Tomme blanche Mousse au chocolat	MARDI 30	Méli mélo d'haricots Lasagne bolognaise Croc lait Fruit de saison	MERCREDI 31	Salade de la sorcière Emincé de volaille à la tomate Purée de carottes Fromage blanc sucré Crème forestière	JEUDI 1	Croissant jambon salade	VENDREDI 2	Bouillon de vermicelle
-----------------	---	-----------------	--	--------------------	---	----------------	----------------------------	-------------------	------------------------

Semaine du goût : Découverte des 5 continents



LEGENDE

* Plat contenant du porc
(un plat sans porc sera proposé comme alternative)
Plats sans porc
@ Repas d'Anniversaire

🌱 Producteur local Hauts de Villiers - Aube (10)
🌿 Agriculture Biologique. ... Repas à thème.