

# MENUS DU 31 AOUT AU 16 OCTOBRE 2020



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**SEMAINE DU 31 AOUT  
AU 4 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU  
7 AU 11 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU  
14 AU 18 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU  
21 AU 25 SEPTEMBRE**

**SEMAINE DU  
28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE**

**SEMAINE DU  
5 AU 9 OCTOBRE**

**SEMAINE DU GOUT : HERBES  
AROMATIQUES**

**DU 12 AU 16 OCTOBRE**

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

Potage St Germain  
Raviolis gratinés

Fruit de saison

Carottes râpées  
Croq'veggie à la tomate  
Ratatouille – Riz créole  
Compote de pommes

Poisson blanc gratiné  
Gratin de poireaux et de pommes de terre  
Mimolette  
Flan au chocolat

Betteraves rouges vinaigrette  
Sauté de dinde à la provençale  
Torsades au beurre  
Yaourt nature sucré

Pavé de colin à la crème de poireaux  
Semoule  
Vache qui rit  
Flan au chocolat

Potage de pois cassés  
Jambon blanc  
Pommes sautées - Mayonnaise  
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette  
Hachis Parmentier végétal  
Gaufre Liégeoise

Salade de tomates  
Blanquette de volaille aux petits légumes  
Riz créole  
Fruit de saison

Velouté de légumes  
Pâtes bolognaise  
Gruyère râpé  
Compote de pommes

Jus de pommes  
Fricadelle - Ketchup  
Pommes de terre crispers  
Gaufre de Bruxelles

Filet de hoki pané sauce tartare  
Carottes braisées – Pommes persillées  
Saint Paulin  
Chou à la crème

Céleri rémoulade  
Émincé de porc à l'estragon  
Lentilles et carottes  
Flan vanille

Nuggets au fromage et ketchup  
Pommes noisettes  
Edam  
Velouté aux fruits

Velouté de carottes  
Estouffade de bœuf à la provençale  
Torsades  
Fruit de saison

Salade iceberg  
Colin gratiné au fromage  
Purée au beurre  
Tarte aux pommes

Macédoine rémoulade  
Bœuf Bourguignon  
Farfalles au beurre  
Flan au chocolat

Velouté aux 7 légumes  
Pépites de colin panées  
Ratatouille – Riz créole  
Fruit de saison

Couscous végétal  
Boulettes et merguez végétales - Semoule  
Petit Cotentin  
Éclair vanille

Salade mêlée  
Hachis Parmentier  
Yaourt nature sucré

Filet de hoki sauce citron  
Carottes et pommes de terre à la crème  
Carré frais  
Mousse au chocolat

Potage maraîcher  
Boulettes de volaille sauce paprika  
Purée au beurre  
Compote de pommes

Jambon blanc  
Pommes sautées – Ketchup  
Tomme noire  
Fruit de saison

**REPAS A THEME : AUX PORTES DE L'ITALIE**  
Pâtes bolognaise

Emmental  
Napolitain

Salade iceberg – Vinaigrette persillée  
Lasagnes bolognaise

Fruit de saison

Betteraves rouges à l'aneth  
Boulettes de soja tomate et basilic  
Riz au curcuma  
Beignet au chocolat

Concombres sauce ciboulette  
Rôti de porc sauce au thym  
Carottes au cumin – Pommes rissolées  
Compote de pommes maison et locale

Potage crécy  
Beaufilet de colin poêlé sauce estragon  
Ratatouille Niçoise – Semoule à la coriandre  
Yaourt aromatisé

