

# Semaine 35 du : lundi 29 Aout au dimanche 04 Septembre 2016



	lundi 29 août 2016	mardi 30 août 2016	mercredi 31 août 2016	jeudi 1 septembre 2016	vendredi 2 septembre 2016
Hors d'œuvre				Melon de Cavaillon 	Salade piémontaise 
2eme Hors d'œuvre					Salade de pomme de terre aux hareng 
Plat principal				Steak haché sauce barbecue 	Filet de lieu frais meunière
2eme plat principal					
Accompagnement				Coquillette	Julienne de légumes
Produits laitiers				Fromage blanc fondu (KIRI)	Yaourt nature Bio sucré
Dessert				Compote de pomme framboise Bio Thomas Leprince 	Pêches blanche 
Pain				Pain 	Pain
				<b>RENTREE DES CLASSES</b>	

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais



# Semaine 36 du : Lundi 05 au dimanche 11 Septembre 2016



	lundi 5 septembre 2016	mardi 6 septembre 2016	mercredi 7 septembre 2016	jeudi 8 septembre 2016	vendredi 9 septembre 2016
Hors d'œuvre	<b>Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne</b> 	<b>Betterave cube vinaigrette</b>		<b>Concombre vinaigrette</b> 	<b>Taboulé</b>
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	<b>Emincé de volaille à la crème</b> 	<b>Bœuf façon Bourguignon</b> 		<b>Sauté de porc sauce charcutière</b> 	<b>Filet de lieu frais à l'orange</b> 
2eme plat principal				<b>Roti de veau</b>	
Accompagnement	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Boulgour Bio</b>		<b>Choux fleur sauté</b>	<b>Epinards béchamel</b>
Produits laitiers	<b>Gouda</b>	<b>St Nectaire</b> 		<b>Fromage fondu ( type Vache qui Rit)</b>	<b>Reblochon Bio "de la fruitière d'Arbusigny"</b> 
Dessert	<b>Crème dessert chocolat Bio</b>	<b>Prunes</b> 		<b>Eclair parfum chocolat</b>	<b>Raisins blancs</b> 
Pain	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

**COCKTAIL DE RENTREE JUS DE FRUITS BIO DE CERCIER**



**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

<b>Logos:</b>	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>Appellation d'origine protégée</b>	 <b>Produits frais</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produits local</b>	 <b>produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)</b>	 <b>Poisson frais</b>



# Semaine 38 du : lundi 12 au dimanche 18 Septembre 2016



	lundi 12 septembre 2016	mardi 13 septembre 2016	mercredi 14 septembre 2016	jeudi 15 septembre 2016	vendredi 16 septembre 2016
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts	Tomates Bio au basilic 		Salade Iceberg fraiche 	Salade coleslaw 
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Blanquette de veau	Sauté de dinde aux olives 		Lasagnes 	Pavé de saumon au beurre blanc 
2eme plat principal					
Accompagnement	Pomme vapeur	Ratatouille			Purée de carottes
Produits laitiers	Yaourt brassé sucré BIO de région	Fromage des Bornes "d'Arbusigny" 		Fromage ail et fines herbes (Tartare)	Yaourt nature sucré bio
Dessert	Nectarine 	Gâteau aux pommes		Compote de pommes Bio "Thomas Leprince" 	Beignet parfum chocolat
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

<b>Logos:</b>	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais



# Semaine 39 du : lundi 19 au dimanche 25 Septembre 2016



	lundi 19 septembre 2016	mardi 20 septembre 2016	mercredi 21 septembre 2016	jeudi 22 septembre 2016	vendredi 23 septembre 2016
Hors d'œuvre	Salade de Pomme de terre	Choux fleurs Bio vinaigrette		Râpé de choux rouge a la vinaigrette de pomme	Pizza bande au fromage
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Emincé de dinde façon chasseur	Paupiette de veau au jus		Bœuf grand veneur	Filet de lieu noir sauce à l'oseille
2eme plat principal					
Accompagnement	Carottes persilles	Coudes rayées		Purée de courge et pomme de terre	Courgettes Bio
Produits laitiers	Fromage blanc "de la ferme d'Epagny" 	Morbier		Yaourt nature sucré Bio	Petits Louis coque
Dessert	Raisins bio 	Poires "Williams" 		Roulé à la crème de marron	Prunes 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain 
				 MENUS AUTOMNAL	

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais



# Semaine 40 du : lundi 26 septembre au dimanche 02 Octobre 2016



	lundi 26 septembre 2016	mardi 27 septembre 2016	mercredi 28 septembre 2016	jeudi 29 septembre 2016	vendredi 30 septembre 2016
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	Macédoine mayonnaise		Céleri rémoulade 	Salade sombréro
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Escalope de dinde viennoise sauce tomate 	Carbonnade de bœuf Flamande 		Colombo de porc 	Dos de cabillaud sauce safrané 
2eme plat principal				Roti de veau	
Accompagnement	Pates	Pomme vapeur		Brocolis Bio en gratin	Ebly pilaf
Produits laitiers	Brie de Meaux 	Yaourt brassé sucré BIO de région 		Emmental	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Compote de pomme Bio "Thomas Leprince" 	Poire "de Cercier" 		Choux à la crème	Raisins blancs 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais



# Semaine 41 du : lundi 03 au dimanche 09 Octobre 2016



	lundi 3 octobre 2016	mardi 4 octobre 2016	mercredi 5 octobre 2016	jeudi 6 octobre 2016	vendredi 7 octobre 2016
Hors d'œuvre	Duo de panais et carottes jaunes râpés 	Choux fleurs Bio en salade au curry		Salade verte 	Betterave vinaigrette 
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Steak haché sauce tomate 	Quenelle de brochet sauce Nantua		Sauté de veau aux olives	Filet de lieu à l'estragon
2eme plat principal					
Accompagnement	Gratin dauphinois	Riz pilaf		Carottes	Coquille Bio
Produits laitiers	Comté 	Yaourt nature sucré		Emmental râpé	Fromage fondu (type samos)
Dessert	Crème dessert chocolat BIO	Pomme "de Cercier" 		Gâteau d'anniversaire 	Prunes 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

Logos:	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	Bœuf Français	 Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais



# Semaine 42 du : lundi 10 au dimanche 16 Octobre 2016

	SEMAINE DU GOUT 				
	 BRETAGNE / NORMANDIE	 ALSACE / LORRAINE	 LES ILES FRANCAISES	 PAYS BASQUE	 COTE D'AZURE
	lundi 10 octobre 2016	mardi 11 octobre 2016	mercredi 12 octobre 2016	jeudi 13 octobre 2016	vendredi 14 octobre 2016
Hors d'œuvre	Crêpes au fromage	Salade Strasbourgeoise 		Jambon de Bayonne 	Pissaladière
2eme Hors d'œuvre		Salade de lentilles		Terrine de poisson	
Plat principal	Sauté de bœuf sucré et topinambours 	Sauté de dinde au Riesling 		Axoa de veau	Filet de lieu façon sauce rouille 
2eme plat principal					
Accompagnement	Choux fleur fleurette Bio	Gratin de poireaux		Haricots blancs à la tomate	Courgettes à la Provençale
Produits laitiers	Camembert de Normandie 	Munster 		Ossau Iraty 	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert	Far breton	Raisins blancs 		Gâteau Basque	Nougat
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais



## Semaine 43 du : lundi 17 au dimanche 23 Octobre 2016



	lundi 17 octobre 2016	mardi 18 octobre 2016	mercredi 19 octobre 2016	jeudi 20 octobre 2016	vendredi 21 octobre 2016
Hors d'œuvre	Taboulé libanais	Salade Coleslaw		Salade verte	Choux rouge râpé
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Daube provençale	Dos de colin à la ciboulette		Hachis Parmentier	Rôti de porc au jus
2eme plat principal					Roti de veau au jus
Accompagnement	Haricots verts	Riz pilaf			Polenta crémeuse
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Abondance		Emmental	Coulommiers Bio
Dessert	Poires Bio "Guillot" de Savoie	Compote de pomme poire Bio ce chez thomas le prince		Mirabelles au sirop	Pomme au four
Pain	 Pain	 Pain		Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

**Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011**

<b>Logos:</b>		Porc Français		Volaille Française		Appelation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

