

MENUS DU 3 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2018

VILLE DE SAMER - PRIMAIRE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 3 AU 7 SEPTEMBRE	Macédoine mayonnaise Lasagnes bolognaise Yaourt nature sucré MENU BIO	Bœuf bourguignon Pommes de terre aux herbes Carottes à la crème Emmental Fruit de saison	Tarte fromage Sauté de dinde aux petits légumes Riz safrané Chou-fleur Flan au caramel	Salade marocaine (pois chiches, tomates, poivrons) Poulet mariné Semoule – Tajine de légumes Petits suisses aux fruits	Nugget's de poisson Sauce tartare Pommes de terre Julienne de légumes Edam Eclair au chocolat
SEMAINE DU 10 AU 14 SEPTEMBRE	Betteraves rouges vinaigrette Escalope cordon bleu Petits pois carottes Compote de pommes	Hachis Parmentier Salade verte Edam Fruit de saison MENU BIO	Salade niçoise Rôti de porc à la moutarde Pâtes papillon – Fromage râpé Fromage blanc	Tomates à la ciboulette Carbonade flamande Pommes noisettes Carottes braisées Liégeois chocolat	Filet de poisson sauce citron Riz pilaf – Piperade de légumes Saint Paulin Flan vanille
SEMAINE DU 17 AU 21 SEPTEMBRE	Blanquette de volaille Sauce blanche Brunoise de légumes Pommes vapeur Tartare Liégeois vanille	Pâté de campagne - Condiments Steak haché de veau sauce Choron Pommes sautées Fruit de saison	Saucisse Knack Purée de carottes Saint Paulin Petits suisses MENU BIO	Carottes râpées Sauté de bœuf sauce charcutière Tortis – Fromage râpé Quatre quarts	REPAS SO BRITISH Fish and chips Pommes sautées lamelles - Ketchup Cheddar Pudding - crème anglaise
SEMAINE DU 24 AU 28 SEPTEMBRE	Betteraves à l'échalote Coquillettes à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison MENU BIO	Filet de poulet pané Carottes braisées Pommes de terre Mimolette Mousse au chocolat	Sauté de dinde sauce moutarde Haricots beurre Pommes de terre boulangères Tomme blanche Compote pommes coings	Salade coleslaw Filet de colin meunière Riz pilaf sauce tomate Epinards à la crème Fromage blanc aux fruits	Boulettes de bœuf au paprika Semoule - Courgettes Chanteneige Tarte aux pommes
SEMAINE DU 1^{er} AU 5 OCTOBRE	Macédoine rémoulade Pâtes à la Carbonara Gruyère râpé Yaourt aux fruits	Salade iceberg au fromage Filet de hoki sauce citron Riz au curcuma Ratatouille Fruit de saison	Concombre à la bulgare Paupiette de veau sauce chasseur Chou-fleur Pommes de terre Poires au sirop MENU BIO	Tomates au maïs Steak haché Pommes à l'anglaise Haricots verts Fruit	Bœuf à la milanaise Pommes sautées Chanteneige Flan nappé caramel
SEMAINE DU 8 AU 12 OCTOBRE <i>SEMAINE DU GOÛT AUTOUR DE LA CAROTTE</i>	Quiche Lorraine Daube de bœuf Purée de carottes Compote de poires MENU BIO	Carottes râpées Omelette sauce tomate Torsades-Fromage râpé Madeleine nature	Velouté de carottes Escalope de poulet rôti sauce chasseur Pommes de terre – Chou-fleur Yaourt sucré	Terrine de campagne - Condiments Emincé de porc au paprika Semoule Carottes braisées à l'estragon Salade de fruits	Filet de colin sauce hollandaise PDT au beurre - Epinards Fromage ail et fines herbes Moelleux au chocolat et son coulis de carottes à l'orange
SEMAINE DU 15 AU 19 OCTOBRE	Macédoine de légumes Pennes à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison MENU BIO	Escalope de poulet sauce curry Gratin de chou-fleur et pommes de terre Emmental Fromage blanc	Roulade - Cornichons Rôti filet de porc à l'estragon Purée au lait Haricots Fruit de saison	Céleri rémoulade Bœuf mitonné Pommes sautées Compote pommes fraises	Filet de hoki sauce tomate Pommes de terre vapeur Piperade Saint Morêt Eclair à la vanille