

























MENUS ELEMENTAIRES et MATERNELLES MESNIL-ESNARD

DU 2 au 27 septembre 2019

Lundi 2 septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septgembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
salade de pâtes	Carottes rapé	Macédoine	Melon	paté de foie
salade de betteraves	Riz au thon		salade coleslaw	Saucisson à l'ail
Steak haché	Œuf durs à la crème	Sauté de porc	Pilon de poulet	dos de colin
Ratatouille Riz	pomme de terre vapeur	Duo de haricots	Coquillettes	purée de carotte
Comté	Emmental	St Paulin	Yaourt nature	Carré de l'est
Fruit de saison au choix 3 choix	Yaourt aromatisé ou poire au caramel	Ile flottante	brownies	Fruit de saison au choix 3 choix
Moelleux fraise	Marbré cacao	Madeleine	Petit beurre - compote	Pain barre choco
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Concombres vinaigrette	Taboulé	Œufs mimosa	Tomate et féta	sardine à la tomate
Salade verte croutons emmental	Cake au jambon emmental		Roulade de porc	Cornet de jambon
Saucisse	Blanquette de dinde	Lasagnes bolognaise	Omelette au fromage	Pates aux
Lentilles	Riz / carottes	Salade	Pâtes	saumon
Brie	Fripou	Bûche lait	Camembert	Fromages frais sucré
Fruits de saison 3 choix	Compote de pomme	Cocktail de fruits	Crème dessert choco	Fruits de saison
Moelleux choco noisette	Entremet pistache	Pain barre choco	Riz au lait	3 choix
	Gaufre liégeoise		Petit carré fourré à la pomme	Pain Barre choco
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Friand au fromages	Carottes rapé au mais	Salade Niçoise	Accra de morue	Tomate
Tomates Mozzarella	Betteraves aux pommes		Salade de maïs et tomate	Carottes Rapé
Paupiette de dinde sauce forestière	Hachis Parmentier	chipolatas du boucher	Filet de poulet (maternelle aiguillette)	Blanquette de poisson
Poêlée de légumes	Salade	Frite	Riz sauce tomate	Pomme vapeur
Mimolette	Emmental	St Paulin	Fromage blanc aux fruits	Kiri
Fruits de saison 3 choix	Semoule au lait	Feuilleté aux fruits	Fruits de saison 3 choix	Gateau au yaourt
Moelleux fraise	Compote			Mousse au chocolat
	Marbré cacao	Madeleine	Petit beurre - compote	Pain barre choco
Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Remoulade de celeris	Melon	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Pastèque	alade Romeo (carottes celeris maïs)
Œufs durs mayonnaise	Paté de campagne		Macédoine au thon	Salade de pâtes
Emincés de dinde au curry	boudin blanc aux pommes	Haché de veau	Paupiette de Veau	Colin sauce basilic
Gratin de chou fleur et P de T	Purée	Petit pois	Semoule	Epinars
Yaourt Nature	Chèvre	Vache picon	Emmental	Bûche de lait
Fruit de saison au choix 3 choix	paccio d'ananas ou compote pomme	Ile flottante	brownies ou yaourt mixé	Fruit de saison au choix 3 choix
Gaufrette Vanille	Pompon	Carré cacao	Gaufre liégeoise	Pain - chocolat
Maternelle / Crèche	Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes pouvant entraîner des allergies ou intolérance. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.			
Gouter				

Lundi 30 septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
 Betterave aux pommes	Paté de foie	 Concombre bulgare	 Salade Maïs - tomate	Salade de Céleris branche
Macedoine au thon	Salade coleslaw	 Pâtes Carbonara 	 Salade de pomme de terre	Carottes au citron LOCAL
boulette d'agneau sce Tomate	Steak haché 	Fraidou	 Rôti de porc 	Médailon de merlu sauce chorizo 
Boulgour	Purée d'épinard	Clafoutis aux fruits	Haricot vert	Riz
Camembert	Gouda	Gaufrette vanille	vache qui rit	Fromage frais sucré petit beurre
Fruits de saison	Panna cotta	Mercredi 9 octobre	Crème dessert chocolat	Fruits de saison
LOCAL de SAISON 3 choix	flan coco	 Clafoutis aux fruits	velouté fruits	LOCAL de SAISON 3 choix
Petit carré pomme	Petit carré pomme	Gaufrette vanille	Carré cacao	Pain-chocolat
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Carottes rapées	Rillettes	Concombre	Salade de chou vert	 Salade de pâtes
Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail	Hachis parmentier 	Betteraves mimosa	 Rémoulade de céleris
 Saucisse de toulouse	Sauté de porc 	Salade	Aiguillette de volaille	Merlan sauce citron basilic 
Pomme noisette	Purée de panais	Mimolette	Ratatouille/ Pâtes	Riz courgettes
Cheddar	Brie	Fruit de saison	Yaourt nature	Bûche de lait
Fruits de saison	Fromages frais sucré	Petit carré fourré à la pomme	Feuilleté aux pommes	Fruits de saison
3 choix	Yaourt aromatisé	Mercredi 16 octobre	Compote de fruit	3 choix
Moelleux choco noisette	Gaufre liégeoise	Radis blanc	Petit carré fourré à la pomme	Pain Barre choco
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
jus de pamplemousse	Salade verte crouton maïs	Haché de veau	Carottes à l'échalote	Menu savoie
 Choux blanc à l'emmental	Riz au thon	Courgettes	Poireaux Vinaigrette	 salade montagnarde
Chipolatas 	Rôti de dinde	Banane chocolat	Pâte carbonara 	Tartiflette 
Semoule	Frites	Petit beurre - compote	Camembert	Salade
Brie	Emmental	Mercredi 23 octobre	Entremet pistache	fromage frais aux mirtylles
Fruits de saison	Flan vanille	Salade de pommes de terre	Duo de mousse choco	LOCAL de SAISON Gateaux de savoie
3 choix	Yaourt fermier	Saucisse de stasbourg 	Petit beurre - compote	Pain barre choco
Moelleux fraise	Marbré cacao	Lentilles	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Salade de crudité	Macédoine de légumes	Entremet citron	Potage de légumes	Crêpe aux fromages
Jambon grillé 	Aiguillettes de volaille	Carré cacao	Lasagnes 	Poisson pané
Purée	Duo de haricots	Vache picon	Salade LOCAL	Gratin de chou fleur
kiri	Gouda	Entremet citron	Emmental	Bûche de lait
LOCAL de SAISON Fruits de saison 3 choix	Fromage blanc	Jeudi 17 octobre	Yaourt fruits mixés	Gâteau aux pommes
Gaufrette Vanille	Pompon	Jeudi 17 octobre	Gaufre liégeoise	Pain - chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes pouvant entraîner des allergies ou intolérance. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

MENUS ELEMENTAIRES et MATERNELLES MESNIL-ESNARD

Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 1er novembre
Saucisson sec	LOCAL et de SAISON Fait maison! Concombres vinaigrette LOCAL	Tomates vinaigrette	Fait maison! Salade Maïs LOCAL	
LOCAL Steak haché	Escalope de dinde	Fait maison! Pâtes bolognaise	Fait maison! Rôti de porc LOCAL	
Pommes de terres	Boullgour	Fraidou	Purée de carottes	
Camembert	Edam	Beignet aux pommes	Gouda	
Fait maison! Crème dessert vanille	LOCAL et de SAISON Fruits de saison 3 choix LOCAL	Gaufrette vanille	Fait maison! Poire au chocolat	LOCAL et de SAISON
Madeleine	Petit carré pomme	Mercredi 6 novembre	Carré cacao	POMPON
Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Soupe de carotte	Roulade de porc	Fait maison! Salade de pâtes	Fait maison! Cornet de jambon macédoine	Feuilleté au fromage
Betteraves aux pommes	Paté en croûte LOCAL	recette du Chef! Tarte fromage, Salade verte	Fait maison! alade Roméo (carottes celeris mais)	Avocat mayonnaise
Nuggets de volaille	Boulettes de bœuf	Samos	Fait maison! Omelettes au champignons	Filet de poisson pané
Frites	Trilogie de haricots	Crêpes au sucre	Pâtes	Ratatouille
Brie	Petits suisses	LOCAL et de SAISON Gaufrette vanille	Bûche de lait	Neufchatel
LOCAL et de SAISON Fruits de saison 3 choix	Yaourt aux fruits		Fait maison! Flan coco	Fruits de saison
Madeleine	Clafouti aux pommes		Eclairs au chocolat	LOCAL et de SAISON Fruits de saison 3 choix
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
	LOCAL et de SAISON Carottes rapées	Rillette	LOCAL Rémoulade de celeris LOCAL	Fait maison! Salade de pommes de terre
	recette du Chef! Œufs mimosa	Escalope de dinde	Fait maison! Salade de lentilles	Radis
	 Bœuf bourguignon LOCAL	Petits pois	 Jambon Grillé	Fait maison! Roti de porc aux herbes
	Pomme de terre LOCAL	Brie	Pâtes	Haricots blanc
	Fait maison! Yaourt aux fruits	LOCAL et de SAISON Fruits de saison LOCAL	Gouda	Vache qui rit
LOCAL et de SAISON Fruits de saison 3 choix	Fait maison! Fruits de saison 3 choix	Fait maison! 3 choix LOCAL et de SAISON	Fait maison! compote de pomme	LOCAL et de SAISON Fruits de saison 3 choix LOCAL
	Gaufre liégeoise	Pain barre choco	Fait maison! Semoule au chocolat	LOCAL et de SAISON Moelleux citron LOCAL

Maternelle / Crèche

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes pouvant entraîner des allergies ou intolérance. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

