

MENUS ELEMENTAIRES MESNIL-ESNARD

Du 1er au 25 septembre 2020

	Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Carottes rapées* LOCAL	Betterave au maïs	Melon*	Macédoine de légumes *
	Pastèque	Sauté de porc	Salade coleslaw*	Saucisson à l'ail
	Escalope Normande	Duo de haricots*	Boule de soja*	Dos de colin*
	Riz	St Paulin	Coquillettes*	Purée de carottes* LOCAL
	Emmental	Ile flottante*	Yaourt nature	Carré de l'est
	Yaourt aromatisé		Brownies*	
	Poire au caramel		Liégeois chocolat	Fruit de saison 3 choix LOCAL SAISON
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 8 Septembre	Jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
Concombres vinaigrette*	Salade de haricots vinaigrette*	Œufs mimosa*	Tomates et féta* LOCAL	Pâté de foie *
Salade verte croûtons emmental LOCAL	Cake au jambon emmental*	Lasagnes bolognaise*	Concombre vinaigrette*	Cornet de jambon*
Saucisse	Blanquette de dinde*	Salade LOCAL	Nuggets végétariens*	Pâtes au saumon*
Semoule*	Riz / Carottes* LOCAL	Bûche lait	Frites*	Fromages frais sucré
Brie	Fripon	Cocktail de fruits	Camembert	Fruits de saison LOCAL SAISON
Fruits de saison LOCAL SAISON	Compote de pomme		Fromage blanc fruits	3 choix
3 choix	Entremet pistache*		Riz au lait*	
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Friand au fromages*	Carottes râpées au maïs	Salade Niçoise*	Accra de morue*	Tomates vinaigrette LOCAL
Tomates Mozzarella* LOCAL	Betteraves aux pommes*	Sauté de porc *	Salade de maïs et tomates* LOCAL	Pastèque*
Paupiette de dinde sauce forestière*	Hachis Parmentier*	Frites*	Tarte au fromage*	Blanquette de poisson*
Poêlée de légumes*	Salade LOCAL	St Paulin	Salade	Pomme vapeur* LOCAL
Mimolette	Emmental	Fruit de saison	Fromage blanc	Kiri
Fruits de saison LOCAL SAISON	Semoule au lait		Fruits de saison LOCAL SAISON	Gâteau au yaourt*
3 choix	Compote		3 choix	Mousse au chocolat
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Rémoulade de céleris*	Melon*	Salade de pommes de terre à la ciboulette*	Pastèque*	Salade Roméo (carottes céleris maïs)*
Œufs durs mayonnaise*	Pâté de campagne	Haché de veau*	Macédoine au thon*	Salade de pâtes*
Emincés de dinde au curry*	Boudin blanc aux pommes*	Petit pois / Carottes*	Tortellini au fromage *	Colin sauce basilic*
Gratin de chou fleur et P de T* LOCAL	Purée*	Vache Picon	Emmental	Epinards/ Pomme de terre
Yaourt Nature	Chèvre	Flan*	Gâteau au chocolat*	Bûche de lait
Fruits de saison LOCAL SAISON	Entremet citron*		Yaourt mixé	Fruits de saison LOCAL SAISON
3 choix	Compote poire			3 choix






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.

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
Betteraves aux pommes*	Pâté de foie	Concombre bulgare*	Salade Maïs - tomate*	Céleri vinaigrette*
Surimi mayonnaise	Salade coleslaw*		Salade de pommes de terre*	Carottes au citron* [LOCAL]
Boulette d'agneau sce Tomate*	Steak haché* [LOCAL]	Pâtes Carbonara* [LOCAL]	tartelette à la tom* [LOCAL]	Médailillon de merlu sauce aneth [LOCAL]
Boullgour*	Petits pois/carottes		Haricots verts*	Riz*
Camembert	Gouda	Fraidou	Vache qui rit	Fromage frais sucré petit beurre
Fruits de saison [LOCAL et de SAISON]	Panna cotta*	Clafoutis aux fruits*	Crème dessert chocolat	Fruits de saison [LOCAL et de SAISON]
3 choix	flan		Velouté fruits	3 choix
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Carottes râpées	Rillettes	Salade de haricots*	Salade de choux verts*	Salade de pâtes*
Concombre vinaigrette*	Salade d'endives*	Hachis parmentier* [LOCAL]	Potage du chef*	Betteraves mimosa*
Saucisse de Toulouse* [LOCAL]	Sauté de porc* [LOCAL]	Salade [LOCAL]	Tarte mediterraneenne*	Merlan sauce basilic* [LOCAL]
Pommes noisettes*	Purée de panais*	Mimolette	Pâtes	gratin de courgettes*
Cheddar	Brie	Fruit de saison [LOCAL et de SAISON]	Yaourt nature	Bûche de lait
Fruits de saison [LOCAL et de SAISON]	Fromages frais sucré	3 choix	Feuilleté aux pommes*	Fruits de saison [LOCAL et de SAISON]
3 choix	Yaourt aromatisé		Compote de fruit	3 choix
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	MENU D'AUTOMNE: Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Potage pomme de terre/carotte	Salade verte crouton maïs* [LOCAL]	Feuilleté Hot Dog	Carottes à l'échalote* [LOCAL]	Salade d'endives au bleu*
Choux blanc à l'emmental	Riz au thon*	Haché de veau*	Velouté de citrouille	Terrine de légumes
Chipolatas* [LOCAL]	Rôti de dinde*	Gratin PDT & Brocolis*	Pâtes aux légumes de saison*	Filet de poisson* [LOCAL]
Semoule*	Frites*	Yaourt nature	Camembert	blé
Brie	Emmental	Banane chocolat	Entremet pistache*	Fraidou
Fruits de saison [LOCAL et de SAISON]	Flan vanille*		pomme au four	Fruits de saison [LOCAL et de SAISON]
3 choix	Yaourt fermier			Mousse chocolat
Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Salade de crudités* [LOCAL et de SAISON]	Potage poireaux/ pomme de terre	Salade composée [LOCAL]	Potage de légumes*	Crêpe au fromage*
Jambon grillé* [LOCAL]	Aiguillettes de volaille*	Saucisse de Strasbourg* [LOCAL]	steak haché de soja*	Poisson pané*
Purée*	Duo de haricots*	Frites	carottes Vichy [LOCAL]	Gratin de choux fleur*
kiri	Gouda	Vache picon	Emmental	Bûche de lait
Fruits de saison 3 choix [LOCAL et de SAISON]	Fromage blanc	Entremet citron*	Yaourt fruits mixés	Gâteau aux pommes*

MENUS ELEMENTAIRES MESNIL-ESNARD

Du 26 octobre au 13 novembre 2020

Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Soupe maison 	Concombres vinaigrette 	Salade d'endives*	Salade de maïs*	betteraves aux pommes*
Steak haché* 	Escalope de dinde*	Pâtes bolognaise* 	Pizza végétarienne* 	Filet de poisson*
Pommes de terre* 	Boulgour*	Fraidou	Salade verte 	Riz*
Camembert	Edam	Beignet aux pommes	Gouda	Vache qui rit
Crème dessert vanille	Fruits de saison 3 choix 		Poire au chocolat*	Fruits de saison 3 choix 
Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Soupe minestrone 	Carottes râpées*	Salade de pâtes*	Macédoine	Feuilleté au fromage*
Chou rouge*	Pâté en croûte	Tarte fromage*	Velouté de panais*	Surimi mayonnaise
Nuggets de volaille*	Boulettes de bœuf*	Salade verte* 	Omelette au fromage	Filet de poisson pané*
Frites*	Trilogie de haricots*	Samos	Pâtes*	Ratatouille*
Brie	Petits suisses	Crêpes au sucre*	Bûche de lait	Neufchatel
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits		Fruits de saison 3 choix 	Fruits de saison
Fruits de saison 3 choix 	Clafoutis aux pommes*		Eclairs au chocolat 	Eclairs au chocolat
Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Rillettes	Carottes râpées* 	FÉRIÉ	Rémoulade de céleris* 	Salade de pommes de terre 
Sardines	Hachis parmentier		Velouté de courgettes*	Radis
Escalope de dinde*			Tarte au fromage* 	Filet de hoki*
Petits pois*			Pâtes*	Julienne de légumes*
brie	Yaourt aux fruits		Gouda	Vache qui rit
Yaourt aux fruits	fromage blanc coulis fruits rouges 		Fruits de saison 3 choix 	compote de pomme 
			Semoule au chocolat*	Semoule au 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.

MENUS ELEMENTAIRES MESNIL-ESNARD

Du 16 novembre au 4 décembre 2020

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	MENU CHINOIS: Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Salade d'endives*	Velouté de potiron*	Céleris vinaigrette*	Bouillon de légumes* LOCAL	Pâté de foie
Salade verte aux fromages LOCAL	Saucisson	Escalope milanaise*	Pamplemousse	Betteraves au pomme*
Goulash de porc	Quiche Lorraine*	Purée*	nems de légumes	Lasagne Saumon*
Frites*	Poêlée de Légumes*	carré de l'est	Riz cantonais*	Salade LOCAL
Mimolette	Emmental	Compote d'abricot	Yaourts sucrés	Petit suisse
Fruits de saison 3 choix LOCAL SAISON	gâteau au yaourt*		litchi	
	Fromage blanc coulis		Gâteaux moelleux framboise*	Fruits de saison 3 choix LOCAL SAISON
Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade crudités*	Maquereau	Pâté de campagne	Potage du chef*	Salade de pâtes
Carottes persillées* LOCAL	Soupe de petits pois*	Blanc de poulet*	Salade de pommes de terre* LOCAL	Saucisson sec LOCAL
Cordon bleu	Sauté de porc*	Purée Crécy*	boule de soja*	Filet de lieu*
Gratin de pommes de terre*	Haricots beurre*	Vache picon	Blé	Petits pois carottes*
Coulommiers	Yaourt sucré	Fruits de saison LOCAL SAISON	Emmental	Kiri
Fruits de saison 3 choix LOCAL SAISON	Compote pomme	3 choix	Liégeois vanille	Donuts au sucre
	Ananas au sirop		Yaourt fruits mixés	
lundi 30 novembre	mardi 1 decembre	mercredi 2 decembre	jeudi 3 decembre	vendredi 4 decembre
Chou au gruyère et pomme*	Soupe de carottes* LOCAL	Concombre	terrine de légumes	Chou rouge aux noix*
Taboulé*	céleri remoulde		Soupe de légumes*	betteraves*
Saucisse fumée	nuggets de poulet*	Côte de porc *	Gratin d'épinards	paupiette de poisson*
Lentilles*	riz*	Gratin de chou-fleur et pomme de terre*		Purée butternut*
Fromage blanc	tomme noire	brie	Saint Paulin	vache qui rit
Fruits de saison 3 choix LOCAL SAISON	compote de pomme poire	yaourt	Entremet vanille	Fruits de saison 3 choix LOCAL SAISON
	crème dessert 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.