

TRAME DE MENUS ST GILLES MATERNELLES

	Semaine du 02 sept au 06 septembre	Semaine du 09 sept au 13 septembre	Semaine du 16 sept au 20 septembre	Semaine du 23 sept au 27 septembre	
Lundi	Salade de tomates BIO vinaigrette C'est La rentrée Sauté de veau Marengo Petits pois Brownies	Betteraves vinaigrette Quinoa BIO à la mexicaine Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Emincé de bœuf Stroganoff Haricots verts persillés Coulommiers	Salade de lentilles BIO à l'échalote Sauté de dinde à l'ancienne Epinards BIO Mimolette	
Mardi	Rillettes de sardines Poulet rôti Pépinettes et aubergines Fromage blanc sucré	Pastèque Sauté de dinde aux olives Gratin de courgettes BIO Comté	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet sauce à l'estragon Purée de pommes de terre Fruit	Salade verte BIO et croûtons Couscous de légumes et pois chiches Semoule BIO Yaourt sucré	
Mercredi	Concombre BIO à la crème Pané sarrasin lentilles et poireaux Courgettes à la provençale Fruit BIO	Pizza à la mozzarella Fricassée de colin à l'aneth Epinards BIO à la crème Fruit	Tomates Mozzarella Sauce bolognaise au bœuf Spaghettis BIO Yaourt sucré	Salade coleslaw Saucisse de Toulouse*/ saucisse de volaille Riz BIO aux Aubergines BIO et tomates Tarte à la rhubarbe	
Jeudi	Taboulé BIO Boulettes de bœuf au jus Piperade de poivrons Fruit	Salade d'haricots beurre Sauté de bœuf à la St Gilloise Pommes de terre BIO vapeur Gouda	Melon Omelette BIO Ratatouille BIO Gâteau poire amande	Tomates au basilic Bœuf à l'indienne Boulgour BIO Mousse au chocolat	
Vendredi	Salade verte BIO moutarde à l'ancienne Confit de calamars à la crème de paëlla Riz BIO Edam	Salade de tomates Fideua Quesada	Concombre à la vinaigrette Filet de colin pané et citron Carottes à la crème Vache Picon	Betteraves vinaigrette Poisson aioli Légumes aioli (pommes de terre, haricots verts et carottes) Fruit BIO	
	Semaine du 30 sept au 04 octobre SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE	Semaine du 07 oct au 11 octobre	Semaine du 14 oct au 18 octobre SEMAINE DU GOÛT	Semaine du 21 oct au 25 octobre ALSH	Semaine du 28 oct au 01 novembre ALSH
Lundi	Salade de tomates Lentilles BIO au curry Torsade BIO Fruit	Salade coleslaw Sauté de dinde sauce Vindaloo Quinoa BIO Yaourt nature sucré	Salade d'haricots verts sauce crémeuse Bœuf façon carbonade Pommes de terre grenailles Brie	Salade de blé, olives et tomates Poulet rôti Gratin de chou fleur Petit Suisse BIO aromatisé	Velouté de légumes Gratin de crozets aux oignons Croclait
Mardi	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Poulet basquaise Petits Pois BIO Madeleine	Salade de lentilles à l'échalote Rôti de porc sauce moutarde*/ rôti de dinde sauce moutarde Carottes BIO persillées Fruit	Rillettes de sardines Blanquette de poulet sauce coco et curry Riz de Camargue aux 2 couleurs Cotentin ail et fines herbes	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Sauté de veau basquaise Haricots blancs à la tomate Ile flottante	Salade d'haricots verts Blanquette de dinde Pommes de terre BIO vapeur Coulommiers
Mercredi	Tarte aux légumes Steak haché sauce pizaiolo Gratin de courgettes BIO Chanteneige BIO	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Paleron de bœuf sauce brune Tortis BIO Flan caramel	Salade de pépinettes mais olives Pois chiches en folie Mousse au chocolat	Salade verte et croûtons Filet de colin pané au citron Epinards BIO à la crème Saint Paulin	Rémoulade de céleri BIO au curry Sauté de porc à la diable*/ sauté de dinde à la diable Purée de brocoli Gâteau citron
Jeudi	Salade verte BIO à la vinaigrette Parmentier de taureau aux carottes Brie	Salade de perles au pistou Boulettes sarasin lentilles poireaux Ratatouille Emmental	Rémoulade en robe automnale Rôti de dinde aux feuilles de combava Epeautre aux oignons Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes mayonnaise Oeuf brouillé Purée de courges Fruit	Cake à la carotte Bœuf bourguignon Gratiné de butternut et patate douce BIO Fruit
Vendredi	Salade d'haricots verts Filet de lieu à la provençale Riz BIO Compote de pommes	Betteraves vinaigrette Lamelles d'encornets à la sétoise Pommes de terre vapeur Fruit	Salade de lentilles BIO à l'échalote Lamelles d'encornet sauce crustacés au lait de coco et citron vert Méli mélo de céleri, fenouil et pomme verte Eclair au chocolat	Endives sauce tartare Saumonette sauce Colombo Riz BIO Compote de pommes	1er NOVEMBRE TOUSSAINT

- LEGENDE
- Menu Végétarien
 - Produit issu de l'agriculture bio
 - Produit Local
 - Haute Valeur Environnementale
 - MSC - Pêche durable
 - Label Rouge
 - Appellation d'Origine Protégée
 - Appellation d'Origine Contrôlée
 - Indication d'Origine Protégée
 - Viande Française
 - Produit de saison
 - Recette maison
 - Dessert maison

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement