

TRAME DE MENUS ST GILLES PRIMAIRES ET ADULTES

	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 Sauté de veau Marengo Petits pois Cantal Brownies <i>C'est La Rentrée</i>		Betteraves vinaigrette Quinoa BIO à la mexicaine Yaourt nature sucré Fruit		Salade de blé BIO sauce tartare Emincé de bœuf Stroganoff Haricots verts persillés Coulommiers Fruit		Salade de lentilles BIO à l'échalote Sauté de dinde à l'ancienne Epinards BIO Mimolette Fruit	
Mardi	Rillettes de sardines Poulet rôti Pépinettes et aubergines Fromage blanc sucré Fruit		Pastèque Sauté de dinde aux olives Gratin de courgettes BIO Comté Riz au lait		Macédoine de légumes mayonnaise Poulet sauce à l'estragon Purée de pommes de terre Rondelé BIO Fruit		Salade verte BIO et croûtons Couscous de légumes et pois chiches Semoule BIO Yaourt sucré Cocktail de fruits	
Mercredi	Concombre BIO à la crème Pané sarrasin lentilles et poireaux Courgettes à la provençale Camembert BIO Fruit BIO		Pizza à la mozzarella Fricassée de colin à l'aneth Epinards BIO à la crème Tomme blanche Fruit		Tomates mozzarella Sauce bolognaise au bœuf Spaghettis BIO Yaourt sucré Pommes BIO au four et coulis fruits rouges		Salade coleslaw Saucisse de Toulouse*/ saucisse de volaille Riz BIO aux Aubergines BIO et tomates Carré frais Tarte à la rhubarbe	
Jeudi	Taboulé BIO Boulettes de bœuf au jus Piperade de poivrons Chanteneige BIO Fruit		Salade d'haricots beurre Sauté de bœuf à la St Gilloise Pommes de terre BIO vapeur Gouda Fruit BIO		Melon Omelette BIO Ratatouille BIO Fromage blanc et sucre Gâteau poire amande		Tomates au basilic Bœuf à l'indienne Boullgour BIO Tomme noire Mousse au chocolat	
Vendredi	Salade verte BIO moutarde à l'ancienne Confit de calamars à la crème de paëlla Riz BIO Edam Pêche au sirop		Salade de tomates Fideua Petit suisse BIO aromatisé Quesada <i>FERIAS DE NIMES</i>		Concombre à la vinaigrette Filet de colin pané et citron Carottes à la crème Vache Picon Compote de pommes BIO à la vanille		Betteraves vinaigrette Poisson aïoli Légumes aïoli (pommes de terre, haricots verts et carottes) Bûchette vache chèvre Fruit BIO	

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
- Alternative végétarienne

	Semaine du 30 sept au 04 octobre		Semaine du 07 oct au 11 octobre		Semaine du 14 oct au 18 octobre		Semaine du 21 oct au 25 octobre		Semaine du 28 oct au 01 novembre	
	SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE				SEMAINE DU GOÛT			ALSH		ALSH
Lundi	Salade de tomates Lentilles BIO au curry Torsade BIO Cantal Fruit		Salade coleslaw Sauté de dinde sauce Vindaloo Quinoa BIO Yaourt nature sucré Poires au sirop		Salade d'haricots verts sauce crémeuse Bœuf façon carbonade Pommes de terre grenailles Brie Fruit		Salade de blé, olives et tomates Poulet rôti Gratin de chou fleur Petit Suisse BIO aromatisé Fruit		Velouté de légumes Gratin de crozets aux oignons Croc'lait Fruit	
Mardi	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Poulet basquaise Petits Pois BIO Fromage blanc aux fruits Madeleine		Salade de lentilles à l'échalote Rôti de porc sauce moutarde*/ rôti de dinde sauce moutarde Carottes BIO persillées Camembert Fruit		Rillettes de sardines Blanquette de poulet sauce coco et curry Riz de Camargue aux 2 couleurs Cotentin ail et fines herbes Fruit		Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Sauté de veau basquaise Haricots blancs à la tomate Edam Ile flottante		Salade d'haricots verts Blanquette de dinde Pommes de terre BIO vapeur Coulommiers Salade de fruits exotiques	
Mercredi	Tarte aux légumes Steak haché sauce pizzaïolo / Omelette Gratin de courgettes BIO Chanteneige BIO Fruit BIO		Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Paleron de bœuf sauce brune Tortis BIO Tomme blanche Flan caramel		Salade de pépinettes maïs olives Pois chiches en folie Mimolette Mousse au chocolat		Salade verte et croûtons Filet de colin pané au citron Epinards BIO à la crème Saint Paulin Crème dessert caramel		Rémoulade de céleri BIO au curry Sauté de porc à la diable*/ sauté de dinde à la diable Purée de brocoli Yaourt sucré Gâteau citron	
Jeudi	Salade verte BIO à la vinaigrette Parmentier de taureau aux carottes Brie Fruit		Salade de perles au pistou Boulettes sarrasin lentilles poireaux Ratatouille Emmental Fruit		Rémoulade en robe automnale Rôti de dinde aux feuilles de combava Epeautre aux oignons Carré Frais Yaourt aromatisé		Macédoine de légumes mayonnaise Oeuf brouillé Purée de courges Fromage blanc et sucre Fruit		Cake à la carotte Bœuf bourguignon Gratiné de butternut et patate douce BIO Mimolette Fruit	
Vendredi	Salade d'haricots verts Filet de lieu à la provençale Riz BIO Tomme grise Compote de pommes		Betteraves vinaigrette Lamelles d'encornets à la sétoise Pommes de terre vapeur Petit Suisse BIO aromatisé 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 Edam Eclair au chocolat		Endives sauce tartare Saumonette sauce Colombo Riz BIO Carré frais Compote de pommes			