



MENUS '4 SAISONS'

jeudi 2 septembre 2021 au

vendredi 29 octobre 2021

Menus Saint Gilles - 5 compos

	Semaine du 30 août au 03 septembre	Semaine du 06 septembre au 10 septembre	Semaine du 13 septembre au 17 septembre	Semaine du 20 septembre au 24 septembre	
Lundi		Salade de pois chiches à la vinaigrette crémeuse au persil Menu Végétarien	Méli mélo de melon BIO et pastèque BIO	Macédoine mayonnaise	
Mardi		Omelette Crumble de courgettes Bûche du pilat Fruit BIO	Sauté de dinde au romarin Aubergines à la tomate et pépinettes Flan vanille nappé caramel Madeleine	Tajine de bœuf aux fruits secs Semoule Brie Fruit BIO	
Mercredi		Salade de tomates Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo Coquillettes BIO Yaourt au citron Fruit	Oeuf dur mayonnaise Chili sin carne au soja BIO Riz camarguais aux haricots rouges Edam Fruit BIO	Salade de pommes de terre mimosa Poulet façon grand-mère Haricots verts persillés Petit Suisse sucré Fruit	
Jeudi	Flan de légumes et sa sauce provençale Sauté de veau à la crème Riz 3 couleurs Yaourt à la fraise Fruit	Concombre vinaigrette à l'aneth Poulet Rôti Ratatouille Coulommiers Cake au citron	Salade verte aux dés de pommes Moussaka de courgettes Cantafrais Fougasse à la fleur d'oranger	Carottes râpées en salade Filet de poisson sauce citron Beignets de choux fleurs Crème au caramel beurre salé Biscuit de Retz	
Vendredi	Melons Rouille graulenne aux pommes de terre BIO Plateau de fromages Compote de pommes BIO	Betteraves BIO et dés de féta Tielle Salade verte, cœurs de palmier, tomates, maïs, olives Petit Moulé Mousse au chocolat	Cake à la brandade Filet de poisson huile d'olive et basilic Ratatouille L'Affiné de Lozère Fruit	Gratin de torsades de pois jaunes BIO aux légumes Céleri rémoulade Tomme du Trièves Fruit Taboulé BIO à la menthe Poisson pané et citron Purée de courges Vache Picon Fruit	
	Semaine du 27 septembre au 01 octobre	Semaine du 04 octobre au 08 octobre	Semaine du 11 octobre au 15 octobre LA SEMAINE DU GOUT	Semaine du 18 octobre au 22 octobre	Semaine du 25 octobre au 29 octobre ALSH
Lundi	Salade de boughour BIO sauce crémeuse Quenelles nature BIO sauce blanche Crumble de courgettes Yaourt aux fruits rouges Fruit	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre Carré de l'est Compote de pommes	Rillettes de thon et croûtons Poulet épinards et noix de coco Poêlée de carottes et navets BIO Yaourt à la mandarine Fruit	Salade verte BIO Parmentier de légumes Plateau de fromages Fruit BIO	Céleri rémoulade Poulet rôti aux herbes de Provence Gratin de courgettes Fromage les Fripons Crêpe fourrée au chocolat
Mardi	Melons Hachis Parmentier P'tit Cottentin Pêches au sirop	Salade de riz au thon Poulet rôti aux épices Petits pois au jus Yaourt sucré Fruit	Salade de tomates, oignons, concombres, olives noires vinaigrette à l'aneth Bœuf stroganoff Coquillettes BIO Lou Mirabel Liégeois vanille	Salade de pommes de terre BIO tomates et oignons Sauté de porc* / Sauté de volaille forestier Haricots verts persillés Yaourt BIO à la vanille Fruit	Velouté de légumes Oeufs brouillés Lentilles BIO au curry Fromage blanc & sucre Fruit BIO
Mercredi	Chiffonade de rosette* / Roulade de volaille et cornichons Sauté de volaille chasseur Coquillettes BIO Tomme d'Auvergne Fruit	Betteraves et dés de féta Gratin de boughour et quinoa aux légumes Fromage blanc & sucre Fruit BIO	Pizza à la mozzarella et basilic Fricassée de colin et de saumon à l'aneth Poêlée bretonne de chou fleur et brocolis Cantal Fruit	Concombre à la crème Bœuf mode Macaroni Mimolette Compote de pommes BIO	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Boulettes de bœuf sauce orientale Poêlée de légumes d'automne Pérail
Jeudi	Salade verte BIO vinaigrette à la moutarde de dijon Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes BIO et Pommes de terre BIO Emmental Pain d'épices	Concombre en salade Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Gratin de courges Chanteneige BIO Cake à l'ananas et noix de coco	Potage de légumes et croûtons Risotto aux légumes secs et ses légumes Coulommiers Fruit BIO	Salade de tomates Sauté de dinde au curry Purée de courges BIO Petit Moulé ail et fine herbes Gâteau Quesada	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Sauté de veau marengo Semoule BIO Le Goumand de Lozère Cocktail de fruits
Vendredi	Tomates en salade vinaigrette au basilic Filet de poisson sauce armoricaine Riz Camembert Entremet à la vanille	Salade de lentilles BIO aux échalotes Filet de poisson meunière et citron Aubergines à la tomate et pépinettes Edam Fruit BIO	Céleri sauce Cocktail Filet de lieu et aioli Légumes en aioli Petit Suisse aromatisé Ananas aux épices douces	Flan de légumes et sa sauce provençale Filet de lieu sauce Normande Riz Tomme d'Auvergne Fruit BIO	Tarte à la citrouille ensorcelée Bolognaise sanglante au thon Pâtes d'araignées BIO Petit diabolin en pot Boulet orange d'halloween

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