

Menu et goûter du Lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2017

MARCHEPRIME



Lundi

Rentrée scolaire

Limonade

Melon charentais

*Bifteak haché
de bœuf sauce
tomate*


Potatoes

*** fromage*

Crème chocolat

Mardi

Salade verte  , mais
et dés d'Emmenthal

Emincé de dinde 
sauce kébab

Semoule

** fromage

Compote du chef 

Mercredi

** pomelos au
sucre

Omelette

Ratatouille

Tomme blanche 

Banane

Jeudi

Concombres 

Et dés de mimolette
vinaigrette huile
d'olive et citron

Rôti de porc froid 

Salade de riz

** fromage

Glace

Vendredi

** Salade de risetti aux
petits légumes

Poisson pané frais et
quartier de citron

Flan de courgettes,
mozzarella et basilic 

Fromage blanc sucré
différemment
(sucre, sucre roux,
confiture de prune)

Fruit frais 



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2017

MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate mozzarella Ou Carottes râpées	Taboulé et dés de mimolette ou Salade de pommes de terre aux fèves et poulet et dés de mimolette	Salade de courgette et tomate ciboulette vinaigrette balsamique	Concombres et maïs	** poireaux
Sauté de bœuf sauce poivrade	Filet de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)	Escalope de dinde panée et sauce barbecue	Rôti de veau sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Filet de lieu sauce basilic
Printanière de légumes	Epinards en gratin	Orge perlé	Purée Dubarry (chou fleur)	Riz créole
Yaourt aromatisé	** fromage	Petit suisse aromatisé	** fromage	Tomme blanche
** fruit frais	Fruit frais	** Cocktail de fruits au sirop	Milkquik	Fruit de saison
				Amuse-bouche : <i>entremets aux lentilles corail</i>



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2017

MARCHEPRIME



Lundi

Melon charentais
Ou
Pastèque

Chipolatas grillées
* Saucisse de volaille


Lentilles mijotées

** fromage

Crème vanille 

Mardi

** Macédoine
vinaigrette
au cumin

Sauté de porc
sauce au maïs 

* *Cordon bleu de volaille*


Semoule

Emmenthal 

Fruit de saison

Mercredi

** Céleri rémoulade

Emincé de bœuf
sauce niçoise 

Penne rigate

Brie


Fruit frais 

Jeudi


Pommes de terre et tomate
sauce moutarde à
l'ancienne

Ou

Salade de riz et tomate
façon cantonaise

Poulet 
sauce citron vert
et tomate

Haricots verts au jus de
légumes

Fromage blanc
sucré 


** Fruit exotique

Vendredi

Carottes râpées 
Et dés d'Emmenthal

Courmentier 
de poisson

** fromage

Gâteau aux
mirabelles 



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 25 au vendredi 29 septembre 2017

MARCHEPRIME



Lundi

Les pas pareilles

Salade de tomates et mimolette

Escalope de dinde sauce paprika et persil

Ratatouille à la niçoise et riz

** fromage

Fromage blanc et billes chocolat ou pop corn



Mardi

** Haricots blanc comme un houmous à tartiner

Boeuf bourguignon

Carottes persillées

Tomme grise
Ou
Six de Savoie

Fruit de saison



Mercredi

** Œuf dur mayonnaise

Filet de lieu sauce végétale champignons crémée

Boullgour

Coulommiers

Fruit annuel



Jeudi

Salade de courgette, tomate et ciboulette

ou

Concombres et pomme vinaigrette miel et moutarde

Rôti de porc
* Rôti de dinde

Purée de petits pois

Yaourt aromatisé

** fruit frais



Vendredi

** Salade de haricots beurre à l'échalote

Gratin de moules

Frites

Saint Paulin

Assiette de fruits (figue et banane)



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine