

MENUS DU 3 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2018

VILLE DE SAMER - PRIMAIRE



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|---|---|
| SEMAINE DU 3 AU 7 SEPTEMBRE | Macédoine mayonnaise Lasagnes bolognaise Yaourt nature sucré <i>MENU</i> <i>BIO</i> | Bœuf bourguignon Pommes de terre aux herbes Carottes à la crème Emmental Fruit de saison | Tarte fromage Sauté de dinde aux petits légumes Riz safrané Chou-fleur Flan au caramel | Salade marocaine (pois chiches, tomates, poivrons) Poulet mariné Semoule – Tajine de légumes Petits suisses aux fruits | Nugget's de poisson Sauce tartare Pommes de terre Julienne de légumes Edam Eclair au chocolat |
| SEMAINE DU 10 AU 14 SEPTEMBRE | Betteraves rouges vinaigrette Escalope cordon bleu Petits pois carottes Compote de pommes | <i>MENU</i> Hachis Parmentier Salade verte Edam <i>BIO</i> Fruit de saison | Salade niçoise Rôti de porc à la moutarde Pâtes papillon – Fromage râpé Fromage blanc | Tomates à la ciboulette Carbonade flamande Pommes noisettes Carottes braisées Liégeois chocolat | Filet de poisson sauce citron Riz pilaf – Piperade de légumes Saint Paulin Flan vanille |
| SEMAINE DU 17 AU 21 SEPTEMBRE | Blanquette de volaille Sauce blanche Brunoise de légumes Pommes vapeur Tartare Liégeois vanille | Pâté de campagne - Condiments Steak haché de veau sauce Choron Pommes sautées Fruit de saison | Saucisse Knack Purée de carottes Saint Paulin Petits suisses <i>MENU</i> <i>BIO</i> | Carottes râpées Sauté de boeuf sauce charcutière Tortis – Fromage râpé Quatre quarts | REPAS SO BRITISH Fish and chips Pommes sautées lamelles - Ketchup Cheddar Pudding - crème anglaise |
| SEMAINE DU 24 AU 28 SEPTEMBRE | <i>MENU</i> Betteraves à l'échalote Coquillettes à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison <i>BIO</i> | Filet de poulet pané Carottes braisées Pommes de terre Mimolette Mousse au chocolat | Sauté de dinde sauce moutarde Haricots beurre Pommes de terre boulangères Tomme blanche Compote pommes coings | Salade coleslaw Filet de colin meunière Riz pilaf sauce tomate Epinards à la crème Fromage blanc aux fruits | Boulettes de bœuf au paprika Semoule - Courgettes Chanteneige Tarte aux pommes |
| SEMAINE DU 1^{er} AU 5 OCTOBRE | Macédoine rémoulade Pâtes à la Carbonara Gruyère râpé Yaourt aux fruits | Salade iceberg au fromage Filet de hoki sauce citron Riz au curcuma Ratatouille Fruit de saison | Concombre à la bulgare Paupiette de veau sauce chasseur Chou-fleur Pommes de terre Poires au sirop <i>MENU</i> <i>BIO</i> | Tomates au maïs Steak haché Pommes à l'anglaise Haricots verts Fruit | Bœuf à la milanaise Pommes sautées Chanteneige Flan nappé caramel |
| SEMAINE DU 8 AU 12 OCTOBRE <i>SEMAINE DU GOÛT AUTOUR</i> <i>DE LA CAROTTE</i> | Quiche Lorraine Daube de boeuf Purée de carottes Compote de poires <i>MENU</i> <i>BIO</i> | <i>MENU</i> Carottes râpées Omelette sauce tomate Torsades-Fromage râpé Madeleine nature <i>BIO</i> | Velouté de carottes Escalope de poulet rôti sauce chasseur Pommes de terre – Chou-fleur Yaourt sucré | Terrine de campagne - Condiments Emincé de porc au paprika Semoule Carottes braisées à l'estragon Salade de fruits | Filet de colin sauce hollandaise PDT au beurre - Epinards Fromage ail et fines herbes Moelleux au chocolat et son coulis de carottes à l'orange |
| SEMAINE DU 15 AU 19 OCTOBRE | <i>MENU</i> Macédoine de légumes Pennes à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison <i>BIO</i> | Escalope de poulet sauce curry Gratin de chou-fleur et pommes de terre Emmental Fromage blanc | Roulade - Cornichons Rôti filet de porc à l'estragon Purée au lait Haricots Fruit de saison | Céleri rémoulade Bœuf mitonné Pommes sautées Compote pommes fraises | Filet de hoki sauce tomate Pommes de terre vapeur Piperade Saint Morêt Eclair à la vanille |