



MENUS ① : Septembre / Octobre / Novembre 2017



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
04-sept	9-oct.	05-sept	10-oct.	6-sept.	11-oct.	7-sept.	12-oct.	8-sept.	13-oct.
Betterave râpée Filet de Hoki sce chérubin Riz  Fromage fondu et Fruit		Melon ou Salade maïs Steak haché sce tomate Haricots verts Fruit		Pommes de terre et hareng Lasagne Salade Fromage blanc		Concombre à la menthe Cordon bleu de volaille Petits pois extra fins Glace		Macédoine mayonnaise Dos de cabillaud sce bordelaise Pomme vapeur Yaourt citron 	
11-sept.	16-oct.	12-sept	17-oct.	13-sept.	18-oct.	14-sept.	19-oct.	15-sept.	20-oct.
Haricot vert mimosa Filet de lieu sauce aux algues Boulgour Flan caramel		Toast rillettes de poisson Sauté de porc aux raisins Purée Crécy Fromage de chèvre et fruit		Tomate  à la féta Paupiette de veau Poêlée de légumes Fruit		Melon ou salade mimolette rapée Jambon braisé Frites Compote pomme fraise		Salade Marco Polo Rôti de veau sce Florentine Carotte et salsifis Yaourt 	
18-sept.	23-oct.	19-sept.	24-oct.	20-sept.	25-oct.	21-sept.	26-oct.	22-sept.	27-oct.
Concombre  aux pommes Saucisse Lentilles carottes Fromage blanc (Les Grands prés)		Tomate et cœur de palmier Poisson frais sauce dieppoise Blé Fromage fouetté et fruit		Saucisson à l'ail et cornichon Burger de veau ketchup Frites Fromage et fruit		Carotte et céleri  Filet de dinde tandoori Chou-fleur au gratin  Far aux pruneaux		Taboulé Omelette aux herbes Salade / Emmental Compote pomme banane	
25-sept	30-oct.	26-sept	31-oct.	27-sept	1-nov Férié	28-sept	2-nov.	29-sept	3-nov.
Melon ou Carottes râpées Poisson pané et citron Poêlée de légumes Glace		Pâté de campagne et cornichon Bœuf aux olives Frites Saint Nectaire et fruit 		Betterave crue râpée Filet de lieu normande Riz Roulé à la confiture		Salade piémontaise Poulet rôti Haricots verts Yaourt aromatisé		Tomate vinaigrette Rôti de porc sce 5 épices Purée normande Camembert  et fruit	
2-oct.	6-nov.	3-oct.	7-nov.	4-oct.	8-nov.	5-oct.	9-nov.	6-oct.	10-nov.
Maquereau à la tomate Boulettes de bœuf sce forestière Chou-fleur  Fromage fondu et fruit		Salade verte aux noix Cassoulet maison Liégeois chocolat		Carottes râpées ciboulette Langue de bœuf sce tomate Semoule couscous Glace		Concombre vinaigrette Poisson frais sauce beurre blanc Pomme de terre vapeur  Gâteau aux pommes 		Friand fromage Tajine d'agneau Carottes Fromage de Comté et fruit	

Agriculture biologique 

Produit bio local 

Fait maison 

N.B. : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être modifié voire changé

Toutes les viandes de bœuf servies sont d'origine française.

LE POLLEN service Jeunesse-Education tel 02 96 76 05 01

 Centre de loisirs d'Automne