

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 août 2021 AU 22 octobre 2021

Scolaires Francheville

	Du 30 août AU 03 septembre	Du 06 septembre AU 10 septembre	Du 13 septembre AU 17 septembre	Du 20 septembre AU 24 septembre
<b>lundi</b>		<p>Taboulé BIO</p> <p><b>B</b> Quenelles BIO sauce blanche</p> <p>Epinards BIO à la crème</p> <p>Yaourt nature BIO et local</p>	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Aiguillettes de poulet label rouge au thym / Galette de lentilles et poireaux</p> <p>Purée 3 légumes</p> <p>Bûche du Pilat de Pélussin</p>	<p>Chili sans viande **</p> <p>(riz pour chili)</p> <p>Bûchette mélange</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<b>mardi</b>		<p>Melon</p> <p>Sauté de volaille label rouge aux olives / Filet de poisson</p> <p>sauce julienne</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p>	<p>Sauté de bœuf BIO à la provençale / Pané de blé fromage et épinards</p> <p>Petits pois BIO au jus</p> <p>Bleu BIO</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Cordon bleu / Poisson pané</p> <p>Poêlée de légumes (carottes, haricots verts...)</p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Salade de pâtes</p>
<b>mercredi</b>		<p>Chipolatas au jus* / Poisson meunière</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Fromage les Fripons</p> <p>Compote de pommes bananes (ind)</p>	<p>Paëlla au poulet label rouge ** / Filet de poisson sauce safranée et Riz safranée</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>Flan au chocolat (ind)</p>	<p>Normandin de veau / Œufs durs sauce béchamel</p> <p>Carottes fraîches BIO persillées Légumerie d'ici</p> <p>Fromage fondu le carré</p>
<b>jeudi</b>	<p>Tomates BIO croq'sel</p>	<p>Bolognaise BIO végétale</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouge et blancs, maïs, poivrons)</p> <p>Dos de colin sauce citron</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Céleri BIO vinaigrette Légumerie d'ici</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette Légumerie d'ici</p> <p>Filet de poulet label rouge façon Gaston Gérard / Aiguillettes de blé et emmental</p> <p>Ecrasé de pommes de terre fraîches</p> <p>Compote de pommes cassis (ind)</p> <p>Salade de boulghour BIO</p> <p>Steak végétal BIO</p> <p>Courgettes BIO basquaises</p> <p>Vache qui rit BIO</p>
<b>vendredi</b>	<p>Tortellini épinards sauce provençale**</p> <p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Compote de pommes (ind)</p> <p>Salade de brocolis BIO</p> <p>Emincé de volaille BIO au paprika / Filet de poisson sauce citron</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p>	<p>Salade de tomates Légumerie d'ici</p> <p>Filet de poisson sauce curry</p> <p>Lentilles BIO au jus</p> <p>Flan vanille BIO nappé caramel (ind)</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Ratatouille Légumerie d'ici</p> <p>Gâteau du chef au yaourt</p>	<p>LE MARCHÉ DE MON FERMIER EN BOURGOGNE</p>
	Du 27 septembre AU 01 octobre	Du 04 octobre AU 08 octobre	Du 11 octobre AU 15 octobre	Du 18 octobre AU 22 octobre
<b>lundi</b>	<p>Filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de blé BIO</p>	<p>Emincé de volaille BIO au jus / Tortilla pommes de terre oignons</p> <p><b>B</b> Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Crème dessert chocolat BIO (ind)</p>	<p>SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Salade de maïs au curry</p> <p>Calamars à la romaine sauce tartare</p> <p>Carottes fraîches sautées au cumin Légumerie d'ici</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de blé BIO</p> <p>Filet de poulet label rouge sauce aux poivrons / Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p>
<b>mardi</b>	<p>Boulettes de bœuf BIO sauce tomate / Quenelles locales</p> <p>sauce aurore</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade Coleslaw Légumerie d'ici</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons / Filet de poisson sauce niçoise</p> <p>Macaroni BIO</p> <p>Compote de pommes bananes (ind)</p> <p>Cake du chef aux courgettes</p>	<p>Macaronis carbonara* ** / Lasagnes au saumon**</p> <p>Verchicors BIO Laiterie Mont Aiguille</p> <p>Crème caramel (ind)</p> <p>Salade de pois chiche marocaine (épices couscous)</p>	<p>Quenelles BIO de Saint Jean sauce aurore</p> <p>Légumes façon wok</p> <p><b>Repas végétarien</b> Saint Paulin BIO</p> <p>Riz au lait nappé caramel (ind)</p>
<b>mercredi</b>	<p>Tomates BIO en salade Légumerie d'ici</p> <p>Rôti de porc aux herbes* / Galette végétale tomate mozzarella</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Emincé de poulet label rouge sauce au curry / Filet de poisson sauce curry</p> <p>Brocolis meunière</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Potage BIO Crecy (carotte) Légumerie d'ici</p>	<p>Filet de colin sauce estragon</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Tajine de poulet label rouge aux 4 épices / Filet de poisson aux 4 épices</p> <p>Semoule BIO safranée</p>	<p>Beignets de poisson</p> <p>Epinards hachés BIO</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Clafoutis aux abricots du chef</p>
<b>jeudi</b>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Sauté de veau au jus / Filet de poisson sauce citron</p> <p>Ratatouille Légumerie d'ici</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Ravioli épinards sauce verte**</p> <p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Betterave BIO en salade</p> <p>Brandade de poisson du chef**</p> <p>Velouté nature</p>	<p>Liégeois vanille (ind)</p> <p>Curry de légumes et pois chiches (Massala)</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Yaourt aromatisé BIO et Local</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Boulettes de lentilles BIO sauce curry</p> <p>Polenta BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit BIO de saison</p> <p>Velouté de légumes BIO Légumerie d'ici</p> <p>Moussaka **</p> <p>Filet de poisson sauce tomate et Ratatouille</p> <p>Beignet au chocolat</p>
<b>vendredi</b>	<p>Omelette nature</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p><b>Repas végétarien</b> Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau du chef aux pêches</p>			