

Ensemble Scolaire Saint André




Elémentaires Maternelles

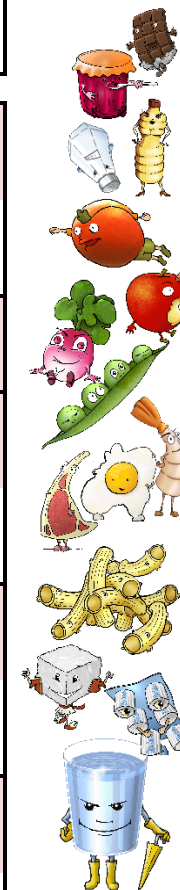
La Chronique Culinaire :

Mini chou aux myrtilles

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Août couve, Septembre fait naître

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées Locales à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque	Ferrine de Campagne - Cornichons
	Oeuf dur mimosa	Pamplemousse au sucre	Betteraves rouges vinaigrette	Concombres Bulgare
Plat	Emincé de dinde au curry	Cordon bleu de dinde	Emincé de bœuf aux oignons 	Filet de colin à l'oseille
Accompagnements	Riz créole	Duo de fleurettes gratinées Maison 	Tortis	Carottes fraîches persillées
	Courgettes sautées à l'ail	Riz créole	Petits pois aux oignons	P. de terre sautées
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Crème vanille	Fruit de saison 	Glace	Fruit de saison
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Entremets Framboise Maison



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André




Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Mini chou aux myrtilles

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade coleslaw 	Courgettes râpées vinaigrette	Concombres à l'huile d'olive	Salade de tomates & maïs
	Tomates à l'échalote	Pamplemousse au sucre	Friand au fromage	Melon en éventail
Plat	Poulet rôti sauce aux épices douces 	Hachis Parmentier	Veau marengo 	Pavé de saumon sauce verte
Accompagnements	Frites	Purée de pomme de terre Maison	Spaghettis	Epinards à la crème
	Haricots verts à l'ail	Haricots beurre sauce persillée	Brocolis frais cuisinés	Semoule au beurre
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
Desserts au choix	Salade de fruits	Tarte aux pommes	Glace	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes & rhubarbe



Ensemble Scolaire Saint André

Elémentaires Maternelles

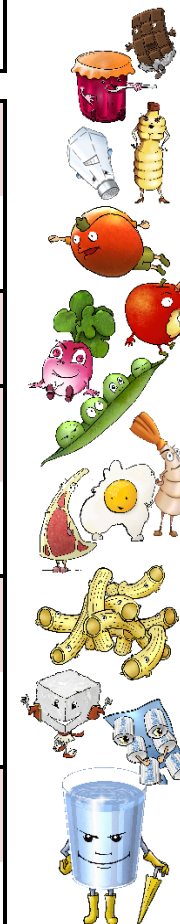
La Chronique Culinaire :

Mini chou aux myrtilles

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Septembre se nomme le Mai de l'automne

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Tomates aux petits dès de mozzarella Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage Salade verte vinaigrette	Betteraves & Maïs vinaigrette Maison Œufs mimosa	Carottes râpées aux raisins Salade de riz au thon
Plat	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Tajine d'agneau	Normandin de veau sauce barbecue	Poisson Meunière & petit citron
Accompagnements	Petits pois à l'échalote rissolee Riz pilaf	Semoule nature Légumes du tajine	Haricots verts à l'ail P. de terre vapeur	Blé à la tomate Courgettes Locales sautées fraîches à l'ail
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt nature	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé Fromage
Desserts au choix	Liégeois vanille & caramel Fruit de saison	Fruit de saison Entremets chocolat	Fruit de saison Salade de fruits frais (raisin)	Smoothie poires & betteraves Fruit de saison



Ensemble Scolaire Saint André

Elémentaires Maternelles

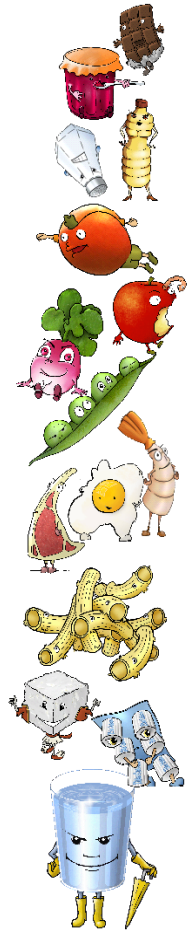
La Chronique Culinaire :

Mini chou aux myrtilles

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons	Taboulé oriental	Pastèque	Concombres vinaigrette
	Oeuf mimosa sauce ketchup	Tomates à l'échalote	Betteraves rouges à l'estragon	Champignons frais en vinaigrette
Plat	Hamburger	Escalope de volaille à la crème	Sauté de bœuf aux oignons	Cabillaud sauce Provençale
Accompagnements	Potatoes	Carottes persillées	Farfalles	Petits pois à la Française
	Haricots verts à l'ail	Riz créole	Brocolis frais cuisinés	Semoule au beurre
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Fromage
	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature
Desserts au choix	Glace	Pomme au four Locale	Mini chou aux myrtilles	Fruit de saison
	Salade de fruits frais	Compote de pêches	Fruit de saison	Flan nappé caramel



Ensemble Scolaire Saint André

Elémentaires Maternelles

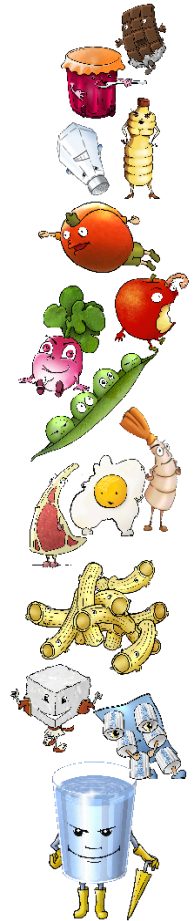
La Chronique Culinaire :

Ile flottante au caramel d'épices

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Bise au couchant, pluie au soleil levant

SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Déjeuner				
Entrées au choix	Tomates vinaigrette	Carottes râpées Locales vinaigrette 	Pamplemousse au sucre	Salade de Pâtes au thon
	Courgettes râpées sauce moutarde à l'ancienne	Betteraves rouges & œuf dur vinaigrette à l'ancienne	Salade au surimi	Concombres à la crème
Plat	Steak haché sauce ketchup	Emincé de poulet sauce brune 	Boulettes d'agneau au jus	Filet de hoki sauce citron
Accompagnements	Macaronis 	Ratatouille fraîche Maison	P. de terre Boulangère	Chou-fleur gratiné
	Haricots verts à l'échalote	Boulgour au beurre	Carottes fraîches braisées	Riz créole
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage
	Petit Suisse aromatisé	Fromage	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Brownies	Entremets chocolat	Fruit de saison
	Mousse aux fruits rouges	Fruit de saison (Pomme)	Fruit de saison	Velouté aux fruits



Ensemble Scolaire Saint André

Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Ile flottante au caramel d'épices



1ère Rencontre du Goût !

Vent d'octobre est la mort des feuilles



Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade d'endives aux noix	Cake au potimarron & Féta	Salade coleslaw mayonnaise	Rencontres du Goût Velouté potiron & lentilles au paprika
	Salade piémontaise	Salade verte	Oeuf dur macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	Normandin de veau sauce barbecue	Emincé de Bœuf aux olives	Couscous boulettes d'agneau & merguez	Nugget's de poisson
Accompagnements	Papillons	Duo de haricots persillés	Semoule	Parmentier de légumes au curcuma Rencontres du Goût
	Poêlée de légumes Locaux Maison	Purée de pommes de terre	Légumes frais du couscous	Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
	Petit Suisse nature	Yaourt Nature	Petit Suisse aromatisé	Fromage
Desserts au choix	Crème caramel	Fruit de saison	Compote pomme carotte au cumin Rencontres du Goût	Salade d'agrumes frais
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Farte aux poires



Ensemble Scolaire Saint André




Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Ile flottante au caramel d'épices

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Les épis vides portent la tête haute

SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Déjeuner				
Entrées au choix	Poti - Toast du chef	Betteraves rouges crues râpées	Carottes râpées persillées	Taboulé aux poivrons
	Saucisson à l'ail - Cornichons	Salade de thon vinaigrette	Salade de riz aux olives	Salade de maïs en vinaigrette
Plat	Jambon braisé à l'échalote	Sauté de veau aux abricots secs	Steak haché sauce à l'Edam	Filet de Colin sauce citronnée
Accompagnements	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) Maison	Semoule au beurre 	Coquillettes	Purée de carottes
	Riz créole 	Haricots verts persillés	Brunoise de légumes (Navets)	Ecrasée de P. de terre aux herbes fraîches
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse nature	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage	Yaourt Nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse aromatisé
Desserts au choix	Compote de pomme	Flan caramel aux épices	Entremets Vanille	Fruit de saison 
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat

