

# 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	<b>lundi 04 septembre</b>	<b>mardi 05 septembre</b>	<b>jeudi 07 septembre</b>	<b>vendredi 08 septembre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plat</b>	Emincé de dinde au curry	Cordon bleu de dinde	Emincé de bœuf aux oignons 	Filet de colin à l'oseille
<b>Accompagnements</b>	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
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature
<b>Desserts au choix</b>	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
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plat</b>	Poulet rôti sauce aux épices douces 	Hachis Parmentier	Veau marengo 	Pavé de saumon sauce verte
<b>Accompagnements</b>	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
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	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 :

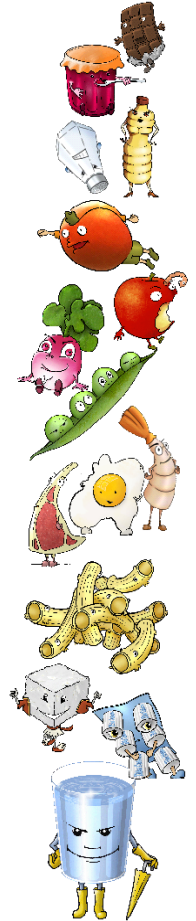
Mini chou aux myrtilles

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

	<b>lundi 18 septembre</b>	<b>mardi 19 septembre</b>	<b>jeudi 21 septembre</b>	<b>vendredi 22 septembre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plat</b>	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Tajine d'agneau	Normandin de veau sauce barbecue	Poisson Meunière & petit citron
<b>Accompagnements</b>	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
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage Yaourt nature	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé Fromage
<b>Desserts au choix</b>	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

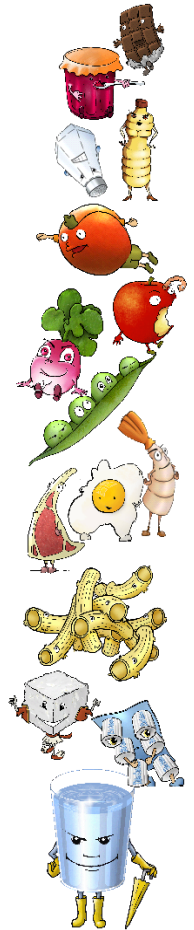
La Chronique Culinaire :

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
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plat</b>	Hamburger	Escalope de volaille à la crème	Sauté de bœuf aux oignons	Cabillaud sauce Provençale
<b>Accompagnements</b>	Potatoes	Carottes persillées	Farfalles	Petits pois à la Française
	Haricots verts à l'ail	Riz créole	Brocolis frais cuisinés	Semoule au beurre
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Fromage
	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	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

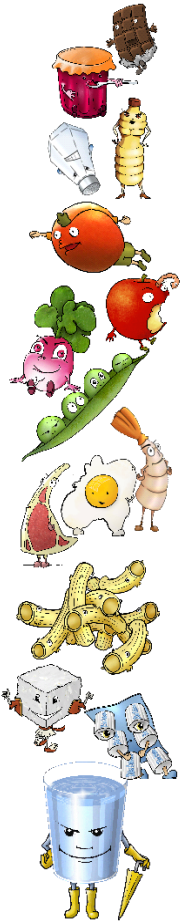
La Chronique Culinaire :

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	<b>lundi 02 octobre</b>	<b>mardi 03 octobre</b>	<b>jeudi 05 octobre</b>	<b>vendredi 06 octobre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plat</b>	Steak haché sauce ketchup	Emincé de poulet sauce brune 	Boulettes d'agneau au jus	Filet de hoki sauce citron
<b>Accompagnements</b>	Macaronis 	Ratatouille fraîche Maison	P. de terre Boulangère	Chou-fleur gratiné
	Haricots verts à l'échalote	Boulgour au beurre	Carottes fraîches braisées	Riz créole
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage
	Petit Suisse aromatisé	Fromage	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	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



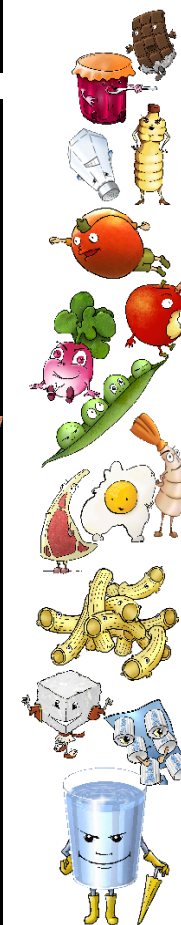
1ère Rencontre du Goût !

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
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade d'endives aux noix	Cake au potimarron & Féta	Salade coleslaw mayonnaise	<b>Rencontres du Goût</b> Velouté potiron & lentilles au paprika
	Salade piémontaise	Salade verte	Oeuf dur macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Normandin de veau sauce barbecue	Emincé de Bœuf aux olives	Couscous boulettes d'agneau & merguez	Nugget's de poisson
<b>Accompagnements</b>	Papillons	Duo de haricots persillés	Semoule	Parmentier de légumes au curcuma <b>Rencontres du Goût</b>
	Poêlée de légumes Locaux Maison	Purée de pommes de terre	Légumes frais du couscous	Riz
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
	Petit Suisse nature	Yaourt Nature	Petit Suisse aromatisé	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Crème caramel	Fruit de saison	Compote pomme carotte au cumin <b>Rencontres du Goût</b>	Salade d'agrumes frais
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tarte 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
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plat</b>	Jambon braisé à l'échalote	Sauté de veau aux abricots secs	Steak haché sauce à l'Edam	Filet de Colin sauce citronnée
<b>Accompagnements</b>	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
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Petit Suisse nature	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage	Yaourt Nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse aromatisé
<b>Desserts au choix</b>	Compote de pomme	Flan caramel aux épices	Entremets Vanille	Fruit de saison 
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat

