

Ensemble Scolaire Saint André

Elementaire Maternelle

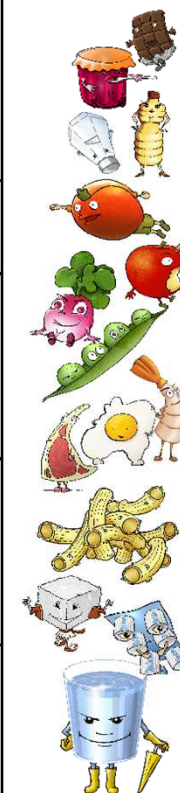
La Chronique Culinaire

Le Smoothie Poires & Betteraves

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

De Sainte Croix à Saint Michel, la pluie va dévaler du ciel

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Tomates aux petits dès de mozzarella Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage Avocat vinaigrette	Betteraves & Maïs Sardine à l'huile	Carottes râpées aux raisins Salade de riz au thon
Plat	Farte au thon & à la tomate	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Normandin de veau sauce barbecue	Poisson Meunière
Accompagnements	Petits pois Riz pilaf	Semoule Légumes du tajine	Haricots verts P. de terre vapeur	Blé à la tomate Courgettes 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	Smoothie poires & betteraves Fruit de saison



Raisin

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 Elementaire Maternelle

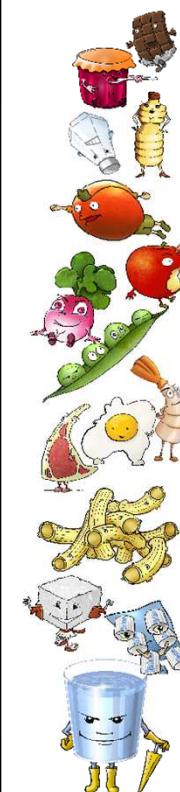
La Chronique Culinaire

Le Smoothie Poires & Betteraves

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

Bel automne vient plus souvent que beau printemps

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Déjeuner	Repas à thème U.S.A.			
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons Œuf mimosa sauce ketchup	Taboulé Tomates à l'échalote	Pastèque Betteraves rouges à l'estragon	Concombres vinaigrette Carottes râpées vinaigrette
Plat	Hamburger	Escalope de volaille à la crème	Sauté de bœuf au pain d'épices	Cabillaud sauce Provençale
Accompagnements	 Potatoes	Carottes persillées Riz créole	Farfalles Haricots verts	Brocolis sautés Semaule
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt nature	Fromage blanc nature Fromage	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature
Desserts au choix	Glace Salade de fruits frais	Pomme au four Compote de pommes	Gâteau au chocolat Maison Fruit de saison	Fruit de saison Flan nappé caramel



Raisin

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 Elementaire Maternelle

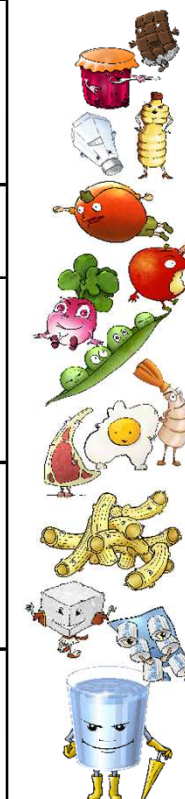
La Chronique Culinaire

Le Smoothie Poires & Betteraves

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

Automne en fleur, hiver plein de rigueur.

SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Tomates vinaigrette Courgettes râpées sauce moutarde à l'ancienne	Carottes râpées vinaigrette Betteraves rouges & œuf dur	Pamplemousse au sucre Salade au surimi	Salade de Pâtes Concombres à la crème
Plat	Steak haché sauce ketchup	Sauté de porc à l'ananas	Cordon Bleu	Filet de hoki sauce citron
Accompagnements	Macaronis Haricots verts	Ratatouille fraîche Maison Boulgour	P. de terre Boulangère Carottes fraîches braisées	Chou-fleur gratiné Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Petit Suisse aromatisé	Yaourt aromatisé Fromage	Fromage Fromage blanc nature	Fromage Petit Suisse nature
Desserts au choix	Fruit de saison Mousse aux fruits rouges	Brownies Fruit de saison	Entremets chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Velouté aux fruits



Champignon

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 Elementaire Maternelle

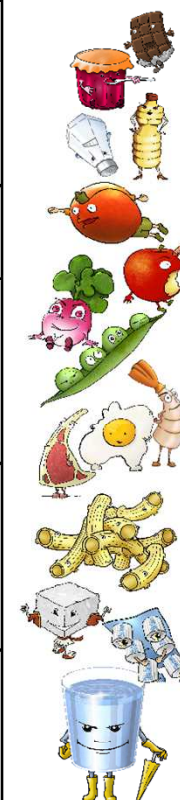
La Chronique Culinaire

Le Cake Potimarron & Féta

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

Octobre en bruine, l'hiver en ruine

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade d'endives aux pommes Salade piémontaise	<i>Cake au potimarron & Féta</i> Salade verte	 Salade coleslaw Œuf dur macédoine	Velouté de potiron aux spéculoos Céleri rémoulade
Plat	Flan aux carottes	Bœuf aux olives	Couscous	Nuggets de poisson
Accompagnements	Papillons Poêlée de légumes Maison	Duo de haricots Purée de pommes de terre	Semoule Légumes frais du couscous	Purée de carottes Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Yaourt Nature	Fromage Petit Suisse aromatisé	Fromage blanc nature Fromage
Desserts au choix	Crème caramel Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois	Compote pommes/cassis Fruit de saison	Salade d'agrumes frais Tarte aux poires



Pomme

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 Elementaire Maternelle

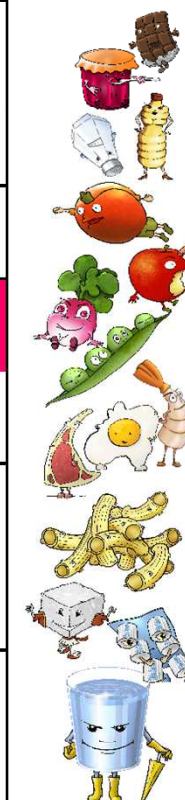
La Chronique Culinaire

Le Cake Potimarron & Féta

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

1ère Rencontre du Goût !

SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Déjeuner	<i>La 1ère Rencontre du Goût "Les Mini-Délices"</i>			
Entrées au choix	Peti - Toast	Betteraves rouges crues râpées	Carottes râpées persillées	Taboulé
	Saucisson à l'ail - Cornichons	Maquereaux	Crêpe au fromage	Salade de maïs
Plat	Jambon braisé	Sauté de veau à l'abricot	Aiguillette de volaille façon crumble de pain d'épices	Colin sauce citronnée
Accompagnements	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) Maison	Semoule	Pâtes	Gâteau de carottes
	Riz	Haricots verts	Brunoise de légumes	Ecrasée de P. de terre
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	Crumble Poire pain d'épices mousse de marrons	Entremets Vanille	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat



Noix

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

Elementaire Maternelle

La Chronique Culinaire

Le Cake Potimarron & Fêta

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

Octobre ensoleillé, décembre emmitouflé

SEMAINE 8
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Déjeuner				
Entrées au choix	Macédoine mayonnaise Céleri rémoulade	Chou blanc sauce sucrée Salade de P. de terre		
Plat	Lasagnes Bolognaise Maison	Poulet rôti		
Accompagnements	Pâtes Epinards	Carottes fraîches Riz		
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage blanc nature Fromage	Fromage Yaourt aromatisé		
Desserts au choix	Fruit de saison Compote de fruits	Flan nappé caramel Fruit de saison		

C'est
les
VACANCES

Navets

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