



MENU '4 SAISONS' DU 03 septembre 2018 AU 19 octobre 2018
Menus scolaires Morancé

	SEMAINE DU 03 septembre AU 07 septembre	SEMAINE DU 10 septembre AU 14 septembre	SEMAINE DU 17 septembre AU 21 septembre	SEMAINE DU 24 septembre AU 28 septembre
Lundi	Salade BIO de saison Raviolis ricotta épinards BIO sauce tomate** Emmental BIO Compote de pommes BIO	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf sauce provençale Carottes sautées aux oignons Tartare ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Paupiette de poisson Ratatouille Fromage frais Fruit de saison	Tomate croc'sel Paupiette de veau au jus Lentilles mijotées Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Omelette Epinards hachés et croûtons P'tit cottentin Fruit de saison	Melon Sauté de volaille au paprika Boulghour Fromage blanc nature Cocktail de fruits (ind)	Le Petit Poucet... Tomates cerises Boulettes de bœuf Petits pois Petit louis coque Raisin	Salade de blé BIO Knack de volaille BIO Brocolis en gratin BIO Saint Paulin BIO Fruit BIO de saison
Mercredi	Melon Sauté de veau aux herbes de Provence Riz Yaourt nature Cocktail de fruits (ind)	Concombre en salade Steak haché Macaronis Fromage les fripons Compote de pommes	Betteraves, vinaigrette moutarde à l'ancienne Paëlla Poulet Merguez** Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de saison Emincé de volaille sauce forestière Carottes persillées Fromage croc'lait Beignet à la framboise
Jeudi	Salade coleslaw Colombo de porc/ volaille Purée de pommes de terre Vache picon Flan vanille nappé caramel	Tomate au basilic Chipolata / Saucisse de volaille Lentilles mijotées Petit suisse aromatisé Tarte au chocolat	Carottes râpées BIO Sauté de volaille BIO au jus Gratin de chou-fleur BIO Carré frais BIO Crème dessert BIO	Macédoine Filet de poisson sauce oseille Riz créole Velouté fruit Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine Poêlée de courgettes Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de pâtes BIO Pané de blé fromage et épinards Poêlée de haricots verts BIO Camembert BIO Fruit BIO de saison	Palette de porc à la dijonnaise/ paupiette de veau moutarde Purée 3 légumes et pommes de terre Edam Compote pomme abricot (ind)	Concombre en salade Bœuf braisé sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Pavé frais Semoule au lait nappée caramel (ind)

La semaine du Goût et des couleurs

	SEMAINE DU 01 octobre AU 05 octobre	SEMAINE DU 08 octobre AU 12 octobre	SEMAINE DU 15 octobre AU 19 octobre
Lundi	Salade de chou fleur Jambon blanc/ de volaille Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison	Betteraves au citron et basilic Sauté de veau sauce myrtilles Potée de chou rouge et pommes de terre Yaourt nature et confiture Brioche aux pralines roses	Radis croc'sel Sauté d'agneau sauce au curry Semoule Mimolette Crème caramel
Mardi	Salade de pâtes BIO Quenelles BIO en gratin Epinards hachés BIO et croûtons Emmental BIO Fruit BIO de saison	Tomates aux échalotes Steak haché sauce aux poivrons rouges Haricots rouges au cumin Babybel Purée de pomme fraise	Céleri sauce cocktail Aiguillettes de poulet au romarin Haricots verts persillés P'tit Cottentin Tarte aux pommes
Mercredi	Concombre à la menthe Rôti de dinde sauce barbecue Frites Bûchette mélangée Ananas au sirop	Salade de maïs au curry Carré de porc * Riz safrané Comté Mix lait / vanille (ind)	Cake maison aux courgettes Poisson pané et citron Carottes à la crème Fromage blanc nature Fruit de saison
Jeudi	Salade coleslaw Poisson meunière Ratatouille Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat	Salade de brocolis BIO Tortellini ricotta épinards BIO sauce verte** Carré frais BIO Kiwi BIO	Salade de saison Farfalles au thon** Camembert Compote de pommes
Vendredi	Salade de haricots verts Veau marengo Blé Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées aux raisins sauce à l'orange Potimenter de colin** Cheddar Tarte exotique mangue ananas coco	Pizza BIO au fromage Knack de volaille BIO Petits pois BIO au jus Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison