

# Bonne Rentrée

Menus du 2 Septembre au 22 Octobre 2010

SEYSSINS



Semaine du 2 au 4 septembre 2010		Semaine du 6 au 10 Septembre 2010		Semaine du 13 au 17 Septembre 2010		Semaine du 20 au 24 Septembre 2010			
Lundi		Lundi	Taboulé Omelette au fromage Epinards hachés et croûtons Tomme des pyrénées Fruit	Lundi	Céleri rémoulade Brandade de poisson maison** - Saint Môret Fruit	Lundi	Salade de pommes de terre mimosa Filet de poulet rôti au jus Couraettes à la crème et au curry Plateau de fromages Fruit		
Mardi		Mardi	Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Lentilles au jus Cottentin nature Glace	Mardi	Salade de blé à l'orientale Bœuf braisé Carottes fraîches aux oignons Saint Paulin Fruit	Mardi	Mais en salade Filet de colin à l'oseille Brocolis meunière Saint Bricet Fruit		
Mercredi		Mercredi	Salade de tomate au basilic Cordon bleu Choux fleur à la béchamel Fromage blanc battu Eclair à la vanille	Mercredi	Pamplemousse Paëlla Poulet Merquez** - Petit suisse Nature Salade de fruits au sirop	Mercredi	Pastèque Escalope de volaille au jus Epinards Hachés et croûtons Petit suisse sucré Tarte aux pommes		
Jeudi		Jeudi	Salade de saison Macaroni sauce carbonara **et râpé - Edam Compote pomme framboise	Jeudi	Betteraves en salade Sauté de bœuf façon bourguignon Riz créole Carré président Fruit	Jeudi	Pastèque Emincé de volaille au jus Duo de haricots verts et beurre persillés Fromage blanc battu Tarte au chocolat	Jeudi	Melon Raviolis sauce tomate ** et râpé - Fromage les fripons Glace
Vendredi		Vendredi	Salade de maïs Emincé de volaille au jus Petits pois à la française Fromage blanc nature Fruit	Vendredi	Concombre à la menthe Filet de colin meunière Ratatouille et pomme vapeur Yaourt nature bulgare Gâteau aux noisettes maison	Vendredi	Saucisson à l'ail et cornichons / roulade de volaille* Quenelles sauce tomate Boulghour aux petits légumes Rondelé nature Fruit	Vendredi	<b>SALADE DU SALOON</b> <b>CHILI CON CARNE MAISON</b> <b>POTATOES</b> <b>YAOURT NATURE</b> BROWNIES MAISON AU PÉPITES DE CHOCOLAT

Semaine du 27 au 1er Octobre 2010		Semaine du 4 au 8 Octobre 2010		SEMAINE DU GOUT : A la découverte des épices		Semaine du 18 au 22 Octobre 2010	
Lundi	Salade de blé à la vinaigrette de tomate Blanquette de veau à l'ancienne Fricassée de carottes et champignons Camembert Fruit	Lundi	Pamplemousse Rôti de poulet au jus Riz et ratatouille Fromage froidou Ananas au sirop	Lundi	Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Cuisse de poulet à la vanille Purée de pomme de terre à la vanille Petit suisse nature Fruit	Lundi	Salade de betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Goulash à la hongroise Torti et Râpé Fromage blanc battu Fruit
Mardi	Salade de tomate à l'huile d'olive Palette de porc à la diable*/ Rôti de Volaille Frites Crème de fromage fondu Velouté au fruits mixé	Mardi	Taboulé libanais Filet de hoki sauce provençale Mousseline de courges Cœur de Dame Fruit	Mardi	Concombre en salade Sauté de bœuf aux 4 épices Gratin de pâtes saveur à l'indienne St Morêt Pêches au sirop	Mardi	Salade coleslaw Rissollette de porc Haricots beurre à l'ail Bûchette mélanée Gaufre liégeoise
Mercredi	Friand au fromage Steack haché au jus Petit pois à la Barigoule Vache qui rit Fruit	Mercredi	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Pommes noisettes Fromage blanc nature Fruit	Mercredi	Chou blanc mayonnaise Filet de hoki pané et citron Flan de courgettes Fromage blanc et spéculoos Gâteau maison poire cannelle	Mercredi	Salade de tomate au basilic Tajine de volaille Semoule Pointe de Brie Mousse au chocolat
Jeudi	Salade de saison Nugets de Poisson Haricots verts à la tomate Fromage frais fondu croclait Gâteau au yaourt maison	Jeudi	Radis beurre Sauté de bœuf sauce aigre douce Blé Fondu de calcium Glace	Jeudi	Salade de blé à l'orientale Boulettes d'agneau au jus Carottes fraîches sautées au cumin Gouda au cumin Fruit	Jeudi	Salade de pâtes Filet de colin sauce citron Choux fleurs persillés Yaourt Nature Fruit
Vendredi	Velouté de courgettes maison Jambon blanc* / Jambon de volaille Coquillettes et râpé Fromage blanc nature Fruit	Vendredi	Cake aux carottes maison Œufs durs à la florentine** - Yaourt Nature Fruit	Vendredi	Salade verte vinaigrette à l'anis Gratin de poisson à l'anis Riz créole Cottentin nature Liégeois au chocolat	Vendredi	Céleri sauce cocktail Hachis parmentier maison** - Rondelé ail et fines herbes Fruit

Ces menus vous sont transmis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement  
"Pensez à nous envoyer vos effectifs prévisionnels le mardi pour la semaine suivante."  
"Pensez à nous communiquer vos changements la veille avant 10h00,"

Merci & Bon Appétit

\*Plat contenant de la viande de porc \*\*Plat composé donc pas d'accompagnement de légumes