



**MENU CONSEILLÉ
ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES**

Cette semaine, votre chef "BERNARD" vous propose

MIDI

S35

LUNDI 29 AOUT 2016		SAINTE SABINE	
Entrée		Composition	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Plat principal			
Garniture			
Produit laitier			
Dessert			
			ORIGINE BOVINE

MARDI 30 AOUT 2016		SAINT FIACRE	
Entrée		Composition	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Plat principal			
Garniture			
Produit laitier			
Dessert			
			ORIGINE BOVINE

MERCREDI 31 AOUT 2016		SAINTE ARISTIDE	
Entrée		Composition	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Plat principal			
Garniture			
Produit laitier			
Dessert			
			ORIGINE BOVINE

JEUDI 1 SEPTEMBRE 2016		SAINT GILLES	
Entrée	CHOU BLANC* VINAIGRETTE	Composition	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Plat principal	RÔTI DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Garniture	FRITES, POÊLÉE DE SAISON		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Produit laitier	MINI ROITELET		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dessert	(COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX)		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			ORIGINE BOVINE

VENDREDI 2 SEPTEMBRE 2016		SAINTE INGRID	
Entrée	MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	Composition	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Plat principal	PAVÉ DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Garniture	POMMES DE TERRE FONDANTES, ÉPINARDS À LA CRÈME		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Produit laitier	YAOURT NATURE SUCRÉ		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dessert	(BANANE*)		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			ORIGINE BOVINE

SAMEDI 3 SEPTEMBRE 2016		SAINT GREGOIRE	
--------------------------------	--	-----------------------	--

DIMANCHE 4 SEPTEMBRE 2016		SAINTE ROSALIE	
----------------------------------	--	-----------------------	--

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement
Décret du 17/12/2002: affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines

* Produits de saison

Le menu conseillé établi tient compte de l'entrée, du plat principal: garniture (moitié féculent, moitié légume) et part d'accompagnement (Viande, Poisson, Œuf), et du laitage
L'AGREC s'engage chaque semaine à vous proposer un produit provenant de l'agriculture biologique
















MENU CONSEILLÉ
ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES

Cette semaine, votre chef "BERNARD" vous propose







MIDI







S36

LUNDI 5 SEPTEMBRE 2016		SAINTE RAÏSSA		
Entrée	CAROTTES* RAPÉES AU CITRON	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	SAUTÉ DE POULET SAUCE PROVENÇALE	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	PATES MACARONIS, HARICOTS VERTS BIO	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	
Produit laitier	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(NECTARINE*)	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

MARDI 6 SEPTEMBRE 2016		SAINT BERTRAND		
Entrée	TOMATE* THON	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	RIZ, CAROTTES AUX OIGNONS	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	
Produit laitier	MIMOLETTE	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(MADELEINE)	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

MERCREDI 7 SEPTEMBRE 2016		SAINTE REINE		
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

JEUDI 8 SEPTEMBRE 2016		NATIVITÉ N-D		
Entrée	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	NUGGET'S MAYONNAISE	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	FRITES ALLUMETTES, NAVETS GLACÉS	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	
Produit laitier	CAMEMBERT	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(RAISIN NOIR*)	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VENDREDI 9 SEPTEMBRE 2016		SAINT ALAIN		
Entrée	MELON* JAUNE	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	FILET DE HOKI SAUCE PERSILLÉE	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	PURÉE DE POMMES DE TERRE, CHOU FLEUR AU GRATIN	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	
Produit laitier	FROMAGE "PIK ET CROQ"	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(TARTE AU CHOCOLAT)	 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SAMEDI 10 SEPTEMBRE 2016		SAINTE INES		

DIMANCHE 11 SEPTEMBRE 2016		SAINT ADELPHÉ		



MENU CONSEILLÉ
ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES

Cette semaine, votre chef "BERNARD" vous propose

MIDI

S37

LUNDI 12 SEPTEMBRE 2016				SAINT APOLLINAIRE
Entrée	RADIS* BEURRE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	BŒUF GARDIAN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	POMMES PERSILLÉES, BRUNOISE DE LÉGUMES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier	(SAMOS)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	GÉLIFIÉ CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MARDI 13 SEPTEMBRE 2016				SAINT AIMÉ
Entrée	SAUCISSON À L'AIL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AU CURRY	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	PÂTES PENNE RIGATE, BROCOLIS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier	YAOURT BARBE À PAPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(PRUNE ROUGE*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MERCREDI 14 SEPTEMBRE 2016				CROIX GLORIEUSE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
JEUDI 15 SEPTEMBRE 2016				SAINT ROLAND
Entrée	ROULEAU DE LA MER (surimi, tomates, mayo)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	PALETTE DE PORC À LA DIABLE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	POMMES DE TERRE RISSOLÉE, CHOUX DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier	CROC'LAIT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(POMME)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2016				SAINTE EDITH
Entrée	CAROTTE* CASCOT BIO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	COLIN SAUCE DIEPPOISE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	PÂTES PAPILLONS, HARICOTS BEURRES À LA PROVENÇALE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier	(PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	CAKE MARBRÉ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAMEDI 17 SEPTEMBRE 2016				SAINT RENAUD
DIMANCHE 18 SEPTEMBRE 2016				SAINTE NADEGE

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement
Décret du 17/12/2002: affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines
Le menu conseillé établi tient compte de l'entrée, du plat principal garniture (moitié féculent, moitié légume) et part d'accompagnement (Viande, Poisson, Œuf), et du laitage
L'AGREC s'engage chaque semaine à vous proposer un produit provenant de l'agriculture biologique.

* Produits de saison



MENU CONSEILLÉ
ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES

Cette semaine, votre chef "BERNARD" vous propose

MIDI

S38

LUNDI	19	SEPTEMBRE 2016			SAINTE EMILIE	
Entrée		FEUILLETÉ À LA BOLOGNAISE	Composition	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ORIGINE
Plat principal		SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE ESPAGNOLE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOVINE
Garniture		SEMOULE, RATATOUILLE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produit laitier		EMMENTAL STICK		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		(COMPOTE DE POMMES)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MARDI	20	SEPTEMBRE 2016			SAINT DAVY	
Entrée		MELON VERT*	Composition	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE
Plat principal		STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE CHASSEUR		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOVINE
Garniture		POMMES DE TERRE FONDANTES, CÔTES DE BETTES		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produit laitier		BRIE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		(MOUSSE À LA NOIX DE COCO)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MERCREDI	21	SEPTEMBRE 2016			SAINT MATTHIEU	
Entrée			Composition	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE
Plat principal				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOVINE
Garniture				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
JEUDI	22	SEPTEMBRE 2016			SAINT MAURICE / AUTOMNE	
Entrée		AB TOMATE* BIO GOUDA	Composition	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ORIGINE
Plat principal		FILET DE POULET SAUCE AU BLEU		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOVINE
Garniture		FRITES, POÊLÉE ROMAINE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produit laitier		(VACHE PICON)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		LUNETTES AU CHOCOLAT		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
 VENDREDI	23	SEPTEMBRE 2016			SAINT CONSTANT	
Entrée		CÉLERI* THON	Composition	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ORIGINE
Plat principal		FILET DE MERLU SAUCE CITRONNÉE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOVINE
Garniture		PATES PÉPINETTES, CAROTTES JAUNES		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produit laitier		YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		(RAISIN* BLANC)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAMEDI	24	SEPTEMBRE 2016			SAINT THECLE	
DIMANCHE	25	SEPTEMBRE 2016			SAINT HERMANN	

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement
Décret du 17/12/2002: affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines
Le menu conseillé établit tient compte de l'entrée, du plat principal/garniture (moitié féculent, moitié légume) et part d'accompagnement (Viande, Poisson, Œuf), et du laitage
L'AGREC s'engage chaque semaine à vous proposer un produit provenant de l'agriculture biologique.

* Produits de saison