

Menus B Standard Egalim : SEPTEMBRE OCTOBRE 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 au 08 Septembre 2023	salade d éharicots vert <u>boulette de soja tomate et basilic</u> coude Yaourt aromatisé Fromage blanc et sucre Fruits de saison	Concombre rondelles Radis rondelles Boulettes de bœuf basquaise s/v : Hoki crème au citron Légumes couscou Semoule au lait Riz à la crème	Steak haché au jus s/v : Filet de cabillaud sauce crevette Beignets de chou-fleur Edam Emmental Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette Rôti de veau aux olives s/v : Filet de lieu noir sauce citron Riz créole Yaourt nature sucré Fromage blanc et sucre	Tomates vinaigrette Salade verte vinaigrette Limande meunière Boulgour Cake chocola Barre bretonne
Semaine du 11 au 15 Septembre 2023	Diot s/v : Pané de blé Croquets Yaourt nature de Savoie et sucre Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Galette Tex mex <b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Riz Gouda Bûche de Pilat Compote de pomme Compote pomme pêche Céleri râpé vinaigrette Chou rouge émincé	Courgettes râpées Salade coleslaw Sauté de bœuf bourguignon s/v : Filet de lieu noir sauce crème Pommes vapeur persillées Crème dessert chocola Crème dessert vanille	Pizza au fromage Escalope de dinde sauce vinaigre d'Ajuga s/v : Filet de cabillaud sauce curry Haricots beurre Yaourt nature sucré Fromage blanc et sucre	Radis et beurre Concombre à la crème Jambon de poulet s/v : Steak de colin sauce crème Piperade fraîche Cake citron Pain d'épices
Semaine du 18 au 22 Septembre 2023	<u>Semoule façon couscous (plat complet)</u> <b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Yaourt nature de Savoie et sucre Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Sauté de veau rougail s/v : Merlu sauce rougail Riz créole Cocktail de fruits Ile Flottante	Escalope de poulet au jus s/v : Filet de limande meunière Blettes à la tomate Mimolette Fourme d'Ambert Eclair au chocolat Semoule au lait	Melon Pastèque <u>Lasagnes de bœuf (plat complet)</u> s/v : <u>Lasagnes au saumon (plat complet)</u> Tarte fraîche pomme et noix Quatre quart	Œufs durs mayonnaise Salade de pâtes aux échalotes Steak haché au jus s/v : Aiguillettes de colin meunière Gratin du sud Yaourt nature Fromage frais et sucre
Semaine du 25 au 29 Septembre 2023	Salade verte et dés emmental Salade verte et dés de brebis Steak de colin basquaise Macaronis Crème dessert vanille Crème dessert chocola	Omelette au fromage <b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Tomates provençales Fromage blanc et sucre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Radis et beurre Champignons émincés à la crème Rôti de bœuf au jus s/v : Hoki pané Gnocchis sauce tomate Poire au sirop et chocolat Compote de fruits	Escalope de dinde au jus s/v : Merlu sauce nantua Beignets de chou-fleur Yaourt nature sucré Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Salade coleslaw Salade iceberg vinaigrette Quenelles de brochet sauce mornay Riz Crème caramel
Semaine du 02 au 06 Octobre 2023	Nuggets de volaille et ketchup s/v : Bouchées de blé et ketchup Purée de pommes de terre Bûchette mi-chèvre Bûche du Pilat Fruit de saison	Concombre Betteraves vinaigrette <u>Cappelletti sauce tomate basilic (plat complet)</u> <b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Flan nappé caramel Flan chocolat	Laitue vinaigrette Radis et beurre Steak haché au jus s/v : Steak de cabillaud à l'aneth Pommes de terre rissolées Compote pomme pêche Compote pomme poire	Rôti de veau s/v : Filet de lieu noir rougail Ratatouille fraîche Abondance Tomme grise Gaufre liégeoise Donuts au sucre	Pizza au fromage Colin mariné thym et citron Haricots plats Yaourt à la banane Fromage blanc et sucre Crème caramel
Semaine du 09 au 13 Octobre 2023	Coleslaw Radis et beurre Sauté de bœuf au jus s/v : Filet de cabillaud citron Pommes vapeur persillées Crème dessert chocola Crème dessert vanille	<u>Riz et base chili (plat complet)</u> <b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Fromage blanc aux fruits Fromage frais et sucre Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Brocolis tartare et vinaigrette Knack ferme de Challong s/v : Aiguillettes de colin Purée de céleri Tarte grillé aux pommes Tarte aux framboises	<u>Pennes à la bolognaise (plat complet)</u> <u>Pennes au saumon (plat complet)</u> Comté Coulommiers Fruit de saison	Colin gratiné au fromage Boulgour et courgettes chee Brie Bûche du pilat Compote pomme poire Compote de pomme
Semaine du 16 au 20 Octobre 2023	Boulettes de bœuf au basilic s/v : Hoki et citron Purée de pommes de terre Fromage frais et sucre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Cœur de frisée et vinaigrette Betteraves vinaigrette Colin meunière Carottes à l'ai Gâteau de riz Semoule au lait	Escalope de poulet basquaise s/v : Colin mariné à la provençale Ratatouille fraîche Camembert Bûche du Pilat Tarte au flan Tarte au citron	Céleri râpé vinaigrette Duo de carottes vinaigrette Rôti de veau basilic s/v : Steak de saumon Beignets de chou-fleur Poire au sirop et chocolat Cocktail de fruit	<u>Tortelloni mozzarella base tomate (plat complet)</u> <b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Fromage blanc et sucre Yaourt aromatisé Fruit de saison