

MENUS ÉCOLE DE SAINT ETIENNE DU BOIS

14-sept.-20

au

18-sept.-20

Les Vendanges

	lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
Entrée	Gaspacho frais	Courgettes râpées vinaigrette	Duo de choux au raisin frais	Cake aux légumes
Plat principal	Veau marengo	Filet de poisson à la crème de ciboulette	Saucisson chaud sauce vigneronne	Omelette
Accompagnement	Polenta	Chou fleur gratiné	Pommes vapeur	Ratatouille
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Salade pomme, prune et raisin	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE	
	Porc Français
	Bœuf Français
	Poisson frais
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLE DE SAINT ETIENNE DU BOIS

21-sept.-20

au

24-sept.-20

	lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
Entrée	Carottes râpées	Radis rondelle vinaigrette		Tomate vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs
Plat principal	Jambon sauce madère	Bolognaise légumes frais et lentilles		Sauté de dinde à l'ancienne	Filet de poisson beurre cumin
Accompagnement	Gratin de courgettes	Farfalles		Pommes de terre sautées	Carottes confites
Produit laitier	Laitage	Fromage à la coupe		Laitage	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté		Flan caramel	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

LEGENDE	
	Porc Français
	Bœuf Français
	Poisson frais
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLE DE SAINT ETIENNE DU BOIS

28-sept.-20

au

2-oct.-20

	lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Entrée	Concombre au yaourt	Salade de boulgour		Cèleri et carottes râpés	Poireaux vinaigrette
Plat principal	Poulet sauté aux épices	Carbonnade de bœuf flamande		Filet de poisson meunière	Haricots blancs façon blanquette
Accompagnement	Blé	Haricots verts persillés		Gratin de brocolis	Riz
Produit laitier	Fromage à la coupe	Laitage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ananas au sirop léger	Fruit de saison		Quatre quarts du chef aux fruits	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

LEGENDE	
	Porc Français
	Bœuf Français
	Poisson frais
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLE DE SAINT ETIENNE DU BOIS

5-oct.-20

au

9-oct.-20

	lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
Entrée	Celeri et pommes râpés	Endives et croutons		Salade de pommes de terre	Tomate et concombre vinaigrette
Plat principal	Couscous de pois chiches et légumes	Rôti de veau au jus		Poulet rôti	Filet de poisson meunière
Accompagnement	(plat complet)	Carottes braisées aux oignons		Fondue de courgettes	Boulgour
Produit laitier	Laitage	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Laitage
Dessert	Pomme au four	Semoule au lait chocolaté		Ananas	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

LEGENDE	
	Porc Français
	Bœuf Français
	Poisson frais
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ÉCOLE DE SAINT ETIENNE DU BOIS

12-oct.-20

au

16-oct.-20

Un tour en Alsace

	lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
Entrée	Salade verte et tomate	Haricots verts à l'échalote			Salade de pamplemousse
Plat principal	Riz safrané à la cantonnaise	Émincé de bœuf aux oignons			Plein filet pané
Accompagnement	(riz, omelette, petits pois)	Coquillettes sauce tomate			Purée de courge
Produit laitier	Laitage	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison			Fruit de saison
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

LEGENDE	
	Porc Français
	Bœuf Français
	Poisson frais
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements