

Menus Restaurant d'enfant Arc-en-ciel

Septembre 2019

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



Semaine du 02 au 06 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au citron	Melon	Macédoine de Légumes	Taboulé	Salade de tomates vinaigrette
Steak haché Français sauce barbecue	Poisson Pané	Palette de porc à la Dionnaise	Sauté de veau au Paprika	Quenelles Natures sauce Nantua
Coquillettes	Haricots verts persillés	Gratin de Pomme de terre	Brocolis	Riz Bio façon pilaf
Fromage type "Babybel"	Yaourt nature	Emmental	Fromage frais nature Sucré	Camembert
Compote	Beignet au chocolat	Fruit de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison



Semaine du 09 au 13 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri Rémoulade	Salade de Lentilles à l'espagnole	Salade Verte	Pizza	Radis & Beurre
Sauté de Poulet à la tomate	Cappelletti aux 5 fromages	Boulettes d'Agneau au jus	Estouffade de bœuf à la Provençale	Filet de Colin à la crème & ciboulette
Pommes Vapeur	Yaourt Aromatisé	Semoule	Chou Fleur persillé	Jeunes Carottes Confites
Comté	F. de Saison	Tomme Blanche	Yaourt Brassé sucré	Saint Paulin
Poire au sirop léger		Compote " Bissardon"	Fruits de Saison	Tarte au Flan



Semaine du 16 au 20 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pomme de terre au thon	Petteraves et maïs	Cake au fromage	Concombre Sauce au Yaourt	Salade Verte
Sauté de Porc au Curry	Filet de Poisson meunière/citron	Haut de Cuisse de Poulet Roti	Boulettes bio de Pois Chiche	Blanquette de Dinde à l'ancienne
Dés de Courgettes à la Sétoise	Petits pois & Carottes	Haricots plats Sautés	Cœur de blé	Pommes Rissolées
Buchette aux laits mélangés	Yaourt Nature Sucré	Petits suisses aromatisés	Coulommiers	Morbier
Fruits de Saison	Gâteau au Chocolat	Fruits de Saison	Cocktail de fruits au Sirop Léger	Crème dessert vanille



Semaine du 23 au 27 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Samoussa de Légumes	Céleri Rémoulade	Tarte aux Poireaux	Chou Fleur en Vinaigrette
Chili con Carné	Guardianne de bœuf	Filet de Poulet à la Crème	Sauté de Veau aux Oignons	Poisson aux Agrumes
Fromage Portion	Carottes Persillées	Purée de Pomme de Terre	Courgettes à la Provençale	Pennes
Fruits bio de Saison	Camembert	Comté	Saint Paulin	Yaourt Nature sucré
	Fruits de Saison	Crème Dessert	Flan caramel	Fruits de Saison



Quelques changements peuvent intervenir dans la composition des menus

Menus Restaurant d'enfant Arc-en-ciel

Octobre 2019

Bon Appétit

Produit local

Produit frais



Semaine du 30 septembre au 04 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté Fromage	Salade de Betterave Rouge Vinaigrette	Radis & Beurre	Carottes à la Ciboulette	Macédoine de Légumes
Filet de dindonneau au jus	Couscous	Longe de Porc Sauce Charcutière /Dinde	Bœuf à la Tomate	Paupiette de Poisson sauce Citron
Haricots Verts Persillés	Végétarien	Epinars	Coquillettes	Pommes Vapeur
Brie	Grimont	Bleu Brique	Fromage Blanc	Vache qui Rit
Compote "Bissardon"	Fruits bio de saison	Tarte au Citron	Fruits de Saison	Fruits de Saison



Semaine du 07 au 11 octobre

Semaine du Goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Potiron et Châtaigne	Salade de Pomme de Terre & Ciboulette	Terrine de Campagne/Poisson	Salade verte mixte	Carottes Râpées à L'orange
Sauté de Bœuf Façon Automne	Emincé de Dinde Miel & Abricots	Saumon Sauce Poivron tomates	Veau sauce pain d'épices	Cabillaud au Cinq Baies
Pommes Dauphines	Duo de Carottes à l'ail et Persil	Poêlée de Chou Romanesco et Fleur	Haricots Beurre	Riz Façon Pilaf
Comté	Fromage Blanc	Polinois	Velouté nature	Tomme grise
Fruits de Saison	Salade de fruits frais	Fruits de Saison	Gâteau Roulé	Pomme au Four

Semaine du 14 au 18 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux fromages	Salade Verte	Céleri aux raisins	Lentilles Persillées	Salade de Blé
Jambon Braisé Sauce Madère /Dinde	Hachis parmentier	Sauté de Poulet Chasseur	Tajine de Légumes	Filet de Poisson Meunière
Gratin de Chou Fleur		Purée de Courge	Semoule	Petits pois & Carottes
Saint Paulin	Camembert	Yaourt ENIL	Montboissier	Velouté Fruix
Fruits de Saison	Poire Sirop à la Cannelle	Eclair Chocolat	Fruits de Saison	Fruits de Saison



Semaine du 21 au 25 octobre

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves au vinaigre de framboise	Crêpes à l'emmental	Potage Dubarry	Salade de Pates océane	Salade mêlée
Crousty Fromage	Sauté de bœuf Bourguignon	Longe de porc /dinde grillée	Emincé de dinde au poivrons	Hoky sauce petits légumes
Poêlée de mini pennes aux légumes	Carottes Vichy	Haricots verts aux oignons	Gratin de Blettes	Pommes à la Parisienne
Kiri	Fromage Blanc	Comté	Yaourt aromatisé	Edam
Fruits de Saison	Fruits de Saison	Riz au lait	Fruits de Saison	Crème Dessert

