

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
du 2 octobre 2017
au 19 janvier 2018

G : Goûter

LUNDI 2 OCTOBRE	MARDI 3 OCTOBRE	MERCREDI 4 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDREDI 6 OCTOBRE
<p>Betteraves vinaigrette Blanquette de veau Trio de choux Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade d'endives aux noix Rôti de bœuf Rösti de légumes Bonbel Raisin</p>	<p>Avocat-vinaigrette Sauté de porc aux olives Haricots verts Bleu Beignet au chocolat</p>	<p>Potage de potiron Blanc de poulet à la crème Pommes de terre sautées Cantal Poire</p>	<p>Salade de tomates Poisson du marché Riz créole Petits suisses aux fruits</p>
G : pomme biscuit	G : lait-céréales	G : pain-banane	G : compote-biscuit	G : pain-confiture
LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
<p>Maquereaux au vin blanc Emincé de bœuf aux oignons Carottes au cumin Comté Pomme</p>	<p>Radis et beurre demi-sel Chipolatas Purée de pois cassés Fromage blanc vanillé</p>	<p>Salade piémontaise Poisson du marché Ratatouille Edam Banane</p>	<p>Haricots beurre vinaigrette aux dés de mimolette Brandade de morue Mâche Mousse au chocolat</p>	<p>JOURNEE DU GOÛT Velouté de châtaigne Sauté de dinde au miel et épices Pommes de terre sautées Tartare aux noix</p>
G : yaourt-madeleine	G : jus de fruit - biscuits	G : pain-pâte à tartiner	G : fruit frais-pain	G : abricots secs et pruniaux
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
<p>Céleri rémoulade Sauté de porc au curry Haricots palette Emmental Raisin</p>	<p>Concombre vinaigrette Couscous : boules d'agneau, semoule, légumes à couscous Flan nappé caramel</p>	<p>Feuilleté au fromage Bœuf bourguignon aux carottes et pommes de terre Yaourt aromatisé</p>	<p>Carotte et pomme râpées en vinaigrette Spaghetti à la bolognaise Salade en mélange Gouda Compote de poire</p>	<p>Saucisson-beurre Poisson du marché Cœur de blé Leerdammer Pomme</p>
G : pain-chocolat	G : pain-fromage	G : banane-pain	G : yaourt-biscuits	G : lait aromatisé-madeleine
LES MENUS DES VACANCES SCOLAIRES SERONT ETABLIS A UNE PERIODE ULTERIEURE, EN FONCTION DES STOCKS				
LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	MERCREDI 8 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
<p>Potage de légumes Tortilla Salade verte Edam Kiwi</p>	<p>Œuf dur-mayonnaise Poulet à la persillade Farfalle au fromage Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Carottes râpées Entrecôte Gratin dauphinois Tarte aux pommes</p>	<p>Radis émincés en vinaigrette Poisson du marché Purée de brocolis Port Salut - Banane</p>	<p>MENU AMERICAIN Salade coleslaw Potatoes burger Salade verte Donuts au sucre</p>
G : pain-miel	G : fruit frais-pain	G : petits suisses-biscuits	G : yaourt-quatre quart	G : lait aromatisé-cake
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
<p>Potage tomate-vermicelles Jambon braisé Duo de haricots Mimolette Compote de pomme</p>	<p>Mâche Rôti de bœuf Purée de potiron Tomme noire Crème dessert vanille- chocolat</p>	<p>Demi croque-monsieur Escalope de dinde Lentilles Brie Banane</p>	<p>Salade de betteraves au maïs Nuggets de plein filet de poulet Ratatouille Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade de tomates au basilic Poisson du marché Croquets Saint Nectaire Kiwi</p>
G : pain-chocolat	G : compote-biscuit	G : jus de fruit biscuit	G : banane-pain	G : pain-confiture
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
<p>Potage de légumes Normandin de veau Carottes Vichy Mousse au chocolat</p>	<p>Médallions de surimi- mayonnaise Hachis parmentier Salade en mélange Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Radis-beurre demi-sel Omelette au fromage Pommes de terre sautées Camembert Pomme</p>	<p>Salade de concombre aux dés de feta Poisson du marché Riz basmati Petits suisses sucrés</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette au miel Rôti de bœuf Courgettes à la béchamel Bonbel Mandarine</p>
G : pain-fromage	G : fruit frais-pain	G : lait-céréales	G : pain-pâte à tartiner	G : lait aromatisé-biscuit

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**

LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1 ^{ER} DECEMBRE
Bouillon de poule-vermicelle Steak de bœuf Gratin de choux fleurs et brocolis Fromage blanc vanillé	Sardine au beurre Escalope de dinde Courgettes et carottes râpées à la crème Cantal Kiwi	Pamplemousse au sucre Pintade aux pruneaux Riz Carré frais	Salade de betterave râpée Tortilla Salade en mélange Petit Louis Flan au caramel	Pâté de campagne Tagliatelles aux fruits de mer Comté Pomme
G : fruit frais-pain	G : pain-chocolat	G : jus de fruit-biscuit	G : compote-biscuit	G : lait aromatisé-biscuit
LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	MERCREDI 6 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENDREDI 8 DECEMBRE
Velouté de potiron Sauté de porc à la sauce tomate, carottes et navets Edam Mandarine	Carotte et mimolette râpées vinaigrette Tomate et pomme de terre farcies Camembert Eclair au chocolat	Potage de légumes Râble de lapin Cœur de blé Tartare Crème à la vanille	Salade piémontaise Rôti de bœuf Duo de haricots Emmental Banane	Œuf dur-mayonnaise Chipolatas Purée de pois cassés Petits suisses sucrés
G : petits suisses-biscuits	G : banane-pain	G : fruit frais-pain	G : pain-chocolat	G : jus de fruits- biscuits
LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	MERCREDI 13 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Velouté de poireaux-pommes de terre Rôti de porc Petits pois-carottes Yaourt à la fraise mixée	Concombre à la crème de cantadou Hachis parmentier Salade verte Gouda Kiwi	Tourin à la tomate Sauté de poulet au curry Haricots palettes Bûchette de chèvre Gaufre liégeoise	Sardine à la tomate Cordon bleu Flageolets Pomme	Mâche aux raisins Poisson à la bordelaise Galette brocolis-carottes Fromage blanc vanillé
G : fruits frais-pain	G : lait-céréales	G : banane-pain	G : pain-fromage	G : viennoiserie
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	MERCREDI 20 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Potage poule-vermicelles Sauté de bœuf aux carottes Leerdammer Mandarine	Pamplemousse au sucre Haut de cuisse de poulet Farfalle Petits suisses aux fruits	Salade piémontaise Filet de saumon Poireaux à la crème Mimolette Banane	MENU DE NOËL	Salade coleslaw Poisson du marché Riz safrané Yaourt nature sucré
G : pain-chocolat	G : lait aromatisé-biscuit	G : yaourt-madeleine	G :	G : banane-pain
LES MENUS DES VACANCES SCOLAIRES SERONT ETABLIS A UNE PERIODE ULTERIEURE, EN FONCTION DES STOCKS				
LUNDI 8 JANVIER	MARDI 9 JANVIER	MERCREDI 10 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER
Potage à la tomate Normandin de veau Duo de haricots Port Salut Kiwi	Salade de betteraves au thon et maïs Parmentier de canard Salade en mélange Kiri Galette des rois	Potage de légumes Entrecôte Frites Yaourt aromatisé	Salade de concombres Nuggets de plein filet de poulet Carottes à la crème Saint nectaire Mandarine	Pâté de campagne Poisson du marché Riz pilaf Saint Paulin Pomme
G : lait-céréales	G : yaourt-biscuit	G : fruit frais-pain	G : compote-biscuits	G : pain-chocolat
LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	MERCREDI 17 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER
Bouillon de poule-vermicelles Chipolatas Lentilles Tomme noire Kiwi	Endives au fromage et noix Haut de cuisse de poulet Purée de potiron Fromage blanc sucré	Quiche Sauté de bœuf aux pommes de terre et carottes Tomme blanche Banane	Salade verte aux gésiers et croûtons Poisson du marché Piperade Saint Morêt Pomme	Duo de choux râpés Tortilla Salade en mélange Petits suisses aux fruits
G : pain-confiture	G : fruit frais-pain	G : compote-biscuit	G : viennoiserie	G : jus de fruits-biscuits

Merci de retourner 1 exemplaire
au service Education Jeunesse
après avoir barré les aliments incompatibles
avec le régime de votre enfant
par mail à affaires.scolaires@mairie-cestas.fr
ou par courrier : Hôtel de Ville - BP9 - 33611 CESTAS

Nom :

Prénom :

Ecole :

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- En vert, composantes bio