

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 septembre	Salade de maïs Steak haché Frites Fromage fondu Glace	Melon Jambon blanc Pâtes Camembert Tarte au chocolat	Salade piémontaise Sot l'y laisse de dinde Haricots verts Pont l'Evêque Corbeille de fruits	Salade de tomates Filet de lieu gratiné Bouquetière de légumes Fromage Compote de fruits	Salade de riz niçoise Emincé de bœuf à la tomate Flan de carottes Fromage blanc Corbeille de fruits
Goûter	Crème dessert au chocolat Pain et miel	Yaourt nature sucré Pain et confiture	Fromage blanc sucré Petit fourré à l'abricot	Liégeois au chocolat Gâteau à la fraise	Compote pomme-framboise Gâteau au chocolat
Semaine du 10 au 14 septembre	Pastèque Emincé de bœuf au paprika Pommes de terre vapeur Tomme noire Compote de fruits	Quiche lorraine Escalope de volaille au romarin Ratatouille Yaourt Corbeille de fruits	Saucisson à l'ail et cornichon Poulet à la provençale Petits pois Sainte Maure de Touraine Poire au chocolat	Salade de tomates Sauté de porc Chou-fleur Fromage Clafoutis aux fruits	Concombre à la crème Filet de poisson du marché à la tomate Boulgour Coulommiers Corbeille de fruits
Goûter	Velouté aux fruits Gâteau au yaourt	Compote de pommes Roulé au chocolat	Crème dessert à la vanille Pain et confiture	Compote pomme-fraise Cigarettes russes	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner
Semaine du 17 au 21 septembre	Taboulé Escalope de dinde à la normande Carottes Fromage Raisin	Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf bourguignon Haricots beurre à la tomate Gouda Tarte aux pommes	Salade d'avocat Petit salé Lentilles Camembert Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Filet de loup aux épices Gratin dauphinois Pont l'Evêque Corbeille de fruits	Salade de pâtes au surimi Cuisse de poulet aux herbes Epinards au beurre Montboissier Fromage blanc au miel
Goûter	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel	Fromage blanc nature sucré Madeleine	Liégeois à la vanille Pain et miel	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-poire ChocoBN
Semaine du 24 au 28 septembre	Tomates vinaigrette Filet de poisson à la provençale Pépinettes aux petits légumes Morbier Compote pomme-banane	Repas à thème Les Etats-Unis 	Haricots verts vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Petit suisse Salade de fruits frais	Radis beurre Emincé de bœuf Carottes à la coriandre Fromage blanc Flan pâtissier	Melon Saucisse au Montlouis Purée de pommes de terre Bûche de chèvre Yaourt
Goûter	Fromage blanc sucré Galette bretonne	Crème caramel Pain et pâte à tartiner	Cake au chocolat Compote de pommes	Novly vanille Pain et confiture	Compote pomme-framboise Gâteau à la fraise

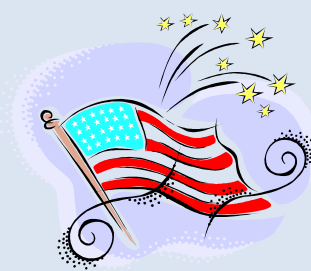
Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault



Mardi 25 septembre 2018



*Repas à thème
Les Etats-Unis*



Hamburger maison



Pommes de terre wedges










☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Brownies



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 octobre	Pâté de campagne Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Banane 	Salade verte, pommes et lardons Escalope de volaille milanaise Poêlée automnale Camembert Fondant aux pommes Yaourt aromatisé Fourré à la vanille	Céleri au fromage blanc Galette bretonne (jambon de volaille) Salade verte Mimolette Ananas au sirop Velouté aux fruits Pain et confiture 	Duo tomates et maïs Côte de porc grillée Riz Emmental Pot de crème au caramel Compote pomme-pêche Cake au chocolat	Salade de pâtes Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Fromage Corbeille de fruits Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré
Goûter	Compote de fruits Roulé à l'abricot	Compote de fruits Roulé à l'abricot	Compote de fruits Roulé à l'abricot	Compote de fruits Roulé à l'abricot	Compote de fruits Roulé à l'abricot
Semaine du goût : Les herbes du jardin					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 octobre	Courgettes marinées Sauté de porc Risotto de blé à la chlorophylle d'herbes Fromage Compote pomme-fraise	Moelleux à l'estragon et oseille, coulis de tomate Rôti de bœuf Carottes vapeur Yaourt Corbeille de fruits	Salade de chou blanc Agneau Petits pois Fromage Salade d'agrumes infusée à la coriandre fraîche 	Salade de pâtes à la tomate Aiguillettes de poulet, crème de basilic et menthe poivrée Chou-fleur Fromage Orange	Feuilleté au jambon Filet de dorade au persil Purée de potiron Fromage Mousse au chocolat blanc parfumée à la marjolaine, biscuit au thé matcha
Goûter	Compote pomme-banane Roulé au chocolat	Liégeois à la vanille Gâteau à la fraise	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Crème au chocolat Galettes Saint Michel	Yaourt nature sucré Pain et miel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Le Grand Repas	Vendredi
Semaine du 15 au 19 octobre	Macédoine de légumes Filet de poisson au citron Coquillettes Fromage Corbeille de fruits 	Quiche aux poireaux Escalope de porc grillée Haricots verts Saint Paulin Moelleux au caramel	Terrine de poisson Pilons de poulet à la texane Courgettes sautées Sainte Maure de Touraine Semoule au lait au chocolat	Butternut façon crumble aux saveurs d'automne Chou à l'effiloché de volaille à la chinonaise Faisselle au coulis d'herbes fraîches et crostini Douceur aux châtaignes et citron confit 	Salade de crudités Emincé de bœuf mode Frites Fromage Corbeille de fruits
Goûter	Yaourt aromatisé Cake à la vanille	Yaourt nature sucré Cigarettes russes	Pain et chocolat à croquer Banane	Pain et fromage Compote pomme-banane	Compote de fruits Madeleine
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 octobre	Céleri rémoulade Emincé de bœuf aux olives Semoule Camembert Corbeille de fruits 	Salade de pâtes Filet de dinde chasseur Julienne de légumes Emmental Marbré crème anglaise	Salade verte et croûtons Dos de cabillaud au curry Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt aux fruits	Carottes râpées vinaigrette Emincé de porc au miel et citron Gratin de patate douce Petit suisse Corbeille de fruits	Tomates vinaigrette Escalope de volaille à la crème Riz Fromage fondu Panna cotta aux fruits rouges 
Goûter	Liégeois à la vanille Petit Lu	Banane Pain et pâte à tartiner	Compote de fruits Galettes Saint Michel	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 29 octobre au 02 novembre Centre de loisirs	Saucisson sec Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage blanc Raisin	Salade de riz niçoise Poulet rôti Carottes à la crème Edam Banane au chocolat	Velouté de légumes Rôti de veau au jus Frites Fromage Salade de fruits frais	 Férié	Salade de chou blanc et lardons Filet de lieu meunière aux amandes Haricots verts Brie Moelleux au citron Fromage blanc sucré Petit fourré à l'abricot
Goûter	Compote pomme-framboise Gâteau au chocolat	Crème dessert Pain et miel	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise		
du 05 au 09 novembre	Toast de chèvre chaud Emincé de bœuf aux olives Purée de pommes de terre Yaourt Clémentines	Salade verte au maïs Chipolatas Gratin de blettes Edam Riz au lait au chocolat	Concombre à la crème Steak haché de veau Pâtes Fromage Crème à la vanille	Salade paysanne (salade, tomates, pommes de terre, lardons) Escalope de dinde grillée aux herbes Haricots beurre Mimolette Compote de fruits	Velouté de tomates Filet de colin aux cinq baies Blé au jus Camembert Corbeille de fruits Fromage blanc sucré Gâteau à la fraise
Goûter	Compote pomme-banane Pain et confiture	Yaourt nature sucré Gâteau au yaourt	Compote pomme-framboise Gâteau au chocolat	Crème dessert au chocolat Pain et miel	
du 12 au 16 novembre	Velouté de poireaux Poulet aux épices Frites Petit suisse Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc cuit au lait Brocolis Emmental Flan antillais	Salade verte au thon Rôti de veau et son jus Poêlée hivernale Bûchette de lait mélangé Strudel feuilleté aux pommes	Velouté de petits pois à la menthe Saumon sauce hollandaise Céréales gourmandes Fromage Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde aux épices Purée de potiron Brie Mousse au chocolat
Goûter	Compote de pommes Roulé au chocolat	Compote pomme-fraise Petit fourré abricot	Flan nappé Pain et pâte à tartiner	Crème dessert à la vanille Pain et confiture	Velouté aux fruits Cigarette russe
du 19 au 23 novembre	Crêpe au fromage Emincé de volaille au curry Chou-fleur persillé Fromage Corbeille de fruits	Pomelos Tartiflette Salade verte Yaourt Compote pomme-poire	Velouté Dubarry (chou-fleur) Filet de dinde laqué Riz cantonais Saint Nectaire Entremets au caramel	Salade verte et jambon Filet de julienne au citron Epinards au jus Cantal Tiramisu au chocolat	Salade italienne (pâtes, tomates, thon, mozzarella, basilic) Emincé de bœuf Carottes braisées Tomme blanche Mandarine Liégeois au chocolat Pain et fromage
Goûter	Fromage blanc sucré Madeleine	Banane Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-poire BN au chocolat	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 26 au 30 novembre</i>	<p>Scarole au thon</p> <p>Emincé de porc à l'andalouse </p> <p>Lentilles </p> <p>Sainte Maure de Touraine</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><i>Repas à thème</i></p> <p><i>Les Vendanges</i></p>	<p>Salade de riz</p> <p>Cuisse de poulet rôti au thym </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt au choix </p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Emincé de bœuf à la forestière </p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Potage tomates-vermicelle</p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Salade mêlée</p> <p>Petit suisse</p> <p>Kiwi</p>
<i>Goûter</i>	Fromage blanc sucré Madeleine	Banane Pain et pâte à tartiner	Compote pomme poire BN au chocolat	Compote de fruits Pain et miel	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel
<i>Semaine du 03 au 07 décembre</i>	<p>Saucisson sec</p> <p>Poule au pot </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de champignons</p> <p>Escalope de porc au curry </p> <p>Gratin de céleri et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade de mâche et mimolette</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Œufs durs sauce aurore</p> <p>Epinards sautés</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet</p>	<p>Salade d'avocat</p> <p>Colin à l'armoricaine </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets à la vanille</p>
<i>Goûter</i>	Fromage blanc sucré Galettes bretonnes	Compote pomme-framboise Gâteau à la fraise	Crème caramel Pain et pâte à tartiner	Novly vanille Pain et confiture	Compote de pommes Cake au chocolat
<i>Semaine du 10 au 14 décembre</i>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Emincé de dinde à l'orientale</p> <p>Frites</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Carottes râpées au citron </p> <p>Escalope de porc grillée</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Rillettes</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Semoule au lait au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson du marché </p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<i>Goûter</i>	Yaourt aromatisé Fourré à la vanille	Banane Roulé à l'abricot	Compote pomme pêche Cake au chocolat	Velouté aux fruits Pain et confiture	Yaourt nature sucré Pain et chocolat à croquer
<i>Semaine du 17 au 21 décembre</i>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Jambon grillé </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Emincé de bœuf bourguignon</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Brie</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p><i>Repas de fin d'année du centre de loisirs</i></p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p><i>Repas de fin d'année</i></p>
<i>Goûter</i>	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	Liégeois à la vanille Roulé au chocolat	Crème au chocolat Galettes Saint Michel	Yaourt nature sucré Pain et miel

Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault

Mardi 27 novembre 2018


Restauration



Repas à thème
Les vendanges



Salade automnale
(carottes, noix, pommes fruit)

☆☆☆

Ericassée de volaille aux raisins

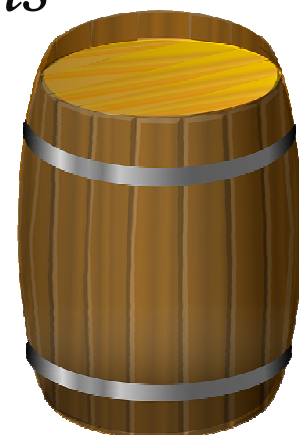
Purée de potiron

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



Gâteau aux pommes du vendangeur

