

Menus
Septembre
2018

Restauration Scolaire

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi



03/09/2018	04/09/2018	05/09/2018	06/09/2018	07/09/2018
salade complète riz basmati, œufs durs, tomates, maïs, concombre, mozzarella crème dessert chocolat	melon filet de colin au basilic brocolis - p. de terre cubes yaourt ^{BIO} à la vanille	omelette sauce tomate courgettes Ebly délice chèvre raisin noir	concombres & féta veau aux olives carottes (rondelles) - semoule ^{BIO} nec- tarine	salade verte émincé de dinde aux champignons haricots plats - coquillettes ^{BIO} emmental râpé prune
x	x	x	filet de hoki aux olives	boulettes végétariennes (soja) - sauce crème champi.
10/09/2018	11/09/2018	12/09/2018	13/09/2018	14/09/2018
sauté de bœuf aux herbes ratatouille - gratin de p. de terre Leerdameer poire	tomates & mozzarella risotto crémeux aux petits pois & champignons pot de glace vanille	carottes râpées haut de cuisse de poulet - sauce oignons purée de pommes de terre petits suisses aromatisés	asperges vinaigrette saumon crème citron brocolis - pennes ^{BIO} - emmental râpé raisin blanc	tomate & thon mayonnaise curry de légumes végétarien (ca- rottes, pois chiches, patates douces, curry, coco) - semoule ^{BIO} yaourt ^{BIO} aux fruits
filet de colin aux herbes	x	steak végétarien - sauce oignons	x	x
M A N G E L I L L E				
17/09/2018	18/09/2018	19/09/2018	20/09/2018	21/09/2018
œuf mollet et sa crème de maïs (froid) sauté de veau au cumin purée de patates douces & carottes à l'orange - et carottes vichy fromage blanc ^{BIO} & sucre	crème de chou-fleur & croûtons à l'ail parmentier d'agneau confit au miel et aux épices (purée céleri/pommes de terre) (assemblage sur site) Edam - quetsche	gaspacho tomate / pastèque fish and chips (filet de poisson pané & potatoes) (sauce tartare) yaourt brassé aux fruits mixés	flan butternut et noisettes (chaud) «célerisoto» à la Cambrésienne» (riz aux champignons & crème au céleri et à la tome de Cambrai) raisin noir	galettes de pommes de terre (chaude) & crème au maquereau et ciboulette (froide) haut de cuisse de volaille de Licques et jus de volaille - brunoise de légumes & semoule ^{BIO} liégeois de fruits
filet de colin au cumin	boulettes végétales & sauce au miel,	x	x	x
24/09/2018	25/09/2018	26/09/2018	27/09/2018	28/09/2018
melon omelette piperade boulgour ^{BIO} yaourt ^{BIO} aux fruits	filet de poulet à la viennoise purée de butternut - p. de terre cubes mini brin d'Affinois nectarine	velouté de courgette (à la vache qui rit) pépinettes & sauce minestrone (sauce tomate, haricots blancs, carottes , céleri) - emmental râpé banane	salade verte rôti de bœuf froid frites - ketchup fromage blanc vanille	tomates & féta filet de lieu au curcuma courgettes - riz ^{BIO} raisin blanc
	filet de hoki à la crème		maquereaux	x

Menus sans viande

Document téléchargeable sur www.ville-lomme.fr



Menus
Octobre
2018

Restauration Scolaire

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi



1/10/2018	2/10/2018	3/10/2018	4/10/2018	5/10/2018
émincé de poulet à la moutarde carottes - Ebly fromage frais chèvre - quetsche	salade verte gratin de pommes de terre au Reblochon, champignons & oignons semoule au lait	concombre & féta filet de colin à l'estragon fondue de poireaux - riz ^{BIO} compote	duo de choux bolognaise végétarienne (soja) pâte gnocchis - emmental râpé raisin noir	couscous sauté d'agneau légumes couscous - semoule ^{BIO} fromage blanc ^{BIO} - sucre
filet de hoki à la moutarde	x	x	x	couscous enrichi en pois-chiches
8/10/2018	9/10/2018	10/10/2018	11/10/2018	12/10/2018
carottes râpées sauté de bœuf tomaté ratatouille - riz basmati yaourt à boire	Saucisse de porc ; SP : poisson au curry - compote chaude - pommes de terre 1/4 de lune morbier - prune	céleri vinaigrette omelette au fromage haricots plats - coquillettes ^{BIO} - fromage râpé italien raisin blanc	Menus des enfants de l'école Maintenon	
œufs durs	poisson au curry	x	x	x
8/10/2018	9/10/2018	10/10/2018	11/10/2018	12/10/2018
carottes râpées sauté de bœuf tomaté ratatouille - riz basmati yaourt à boire	Saucisse de porc ; SP : poisson au curry - compote chaude - pommes de terre 1/4 de lune morbier - prune	céleri vinaigrette omelette au fromage haricots plats - coquillettes ^{BIO} - fromage râpé italien raisin blanc	soupe potiron & croûtons saumon sauce beurre - citron épinards - gratin de perles de blé fromage blanc ^{BIO} & coulis de myrtilles	salade de mâche aux noix & vinaigrette à la mûre pavé végétarien - brocolis - pommes boulangères tarte aux pommes
œufs durs	poisson au curry	x	x	x
15/10/2018	16/10/2018	17/10/2018	18/10/2018	19/10/2018
tajine de légumes au miel (veggie mix) boulgour ^{BIO} yaourt brassé - sucre	haut de cuisse de poulet - sauce champignons carottes & céleri - p. de terre noisettes fromage aux noix - poire	mélange de crudités maison sauté de bœuf au paprika purée de pois cassés gouda - pomme	navets râpés aux raisins filet de lieu au basilic courge butternut - semoule ^{BIO} yaourt ^{BIO} vanille	salade de mâche au chèvre chili végétarien (haricots rouges) riz basmati compote
x	filet de poisson sauce champignons	pavé fromagé	x	x
VACANCES D'AUTOMNE				
22/10/2018	23/10/2018	24/10/2018	25/10/2018	26/10/2018
endives au bleu filet de colin au citron riz aux petits légumes raisin noir	carottes au citron œufs durs sauce Mornay épinards - p. de t. grenailles au four yaourt aux fruits mixés	asperges vinaigrette nuggets de filet de poulet - haricots verts - penne ^{BIO} - ketchup - emmental râpé mandarine	salade verte carbonnade Flamande frites yaourt ^{BIO} aux fruits	boulettes végétales à la sauce tomate panais - pépinettes tome - banane
x	x	nuggets de poisson	omelette - sauce oignon	x
29/10/2018	30/10/2018	31/10/2018	1/11/2018	2/11/2018
salade de mâche pommes de terre cubes à la carbonara de dinde ananas	tartine chaude sauce tomate & mozzarella dahl de lentilles corail aux épinards (curry, curcuma) - riz basmati yaourt nature ^{BIO} sucré	velouté de citrouille filet de colin sauce betterave chou romanesco - Ebly tarte au flan	Férié	tajine d'agneau aux abricots navets cuisinés - semoule ^{BIO} kiwi
sauce au fromage	x	x	x	boulettes végétales sauce aux abricots

Menus sans viande

Document téléchargeable sur www.ville-lomme.fr

