

MENUS ST MICHEL SUR ORGE						Du 01 au 05 octobre 2018			
Semaine 40 Du 01 au 05 octobre 2018	Lundi 1	Laitue iceberg Burger de veau sauce normande Semoule BIO + jus - Petit suisse nature sucré	Mardi 2	- Cordon bleu Haricots verts circuit court Carré de l'est Orange	Mercredi 3	Salade asiatique Carré de porc sauce dijonnaise *Rôti de dinde sauce dijonnaise Lentilles cuisinées - Liégeois vanille	Jeudi 4	Carottes râpées maison & dés d'emmental Rôti de bœuf RAV froid & mayonnaise Purée de pomme de terre BIO - Cake aux pépites de chocolat "maison"	Vendredi 5
Semaine 41 Du 08 au 12 octobre 2018	Lundi 08	Concombres au basilic Galette Italienne Riz au curcuma - Fromage blanc, compote pomme pêche & spéculos	Mardi 09	- Sauté de bœuf façon petit déj' Pépinettes Camembert Fruit de saison	Mercredi 10	Taboulé au boulgour & brunoise Pain de viande Salade verte & dés d'emmental - Stracciatella aux brisures de Daim	Jeudi 11	- Escalope de porc à l'estragon *Escalope de dinde à l'estragon Mélange de légumes & haricots plats Yaourt nature et sucre Cake vanille violet	Vendredi 12
Semaine 42 Du 15 au 19 octobre 2018	Lundi 15	- Bolognaise au thon Coquillettes BIO Yaourt nature et sucre Nashi	Mardi 16	Tomates vinaigrette & mimolette Cheeseburger Pommes sautées - Coupelle compote de pommes BIO	Mercredi 17	Carottes rapées BIO Steak haché de bœuf sauce tomate Ratatouille et blé bio - Flan nappé caramel	Jeudi 18	Concombres crème ciboulette & gouda BIO Chipolatas *Merguez Lentilles - Tarte flan fraiche	Vendredi 19
Semaine 43 Du 22 au 26 octobre 2018	Lundi 22	Taboulé à la semoule BIO Rôti de dinde sauce chasseur Haricots verts ciboulette - Fromage blanc nature en seau + sauce fraise et sucre	Mardi 23	Salade verte & cantal Haricots rouges sauce chili & Riz créole BIO - Cake aux pommes "maison"	Mercredi 24	Tomates vinaigrette et feta Colin sauce nantua Polenta - Pêches au sirop	Jeudi 25	Carottes rapées BIO locales maison Sauté de porc sauce grand-mère *Sauté de dinde sauce grand-mère Gratin de crécy - Petit suisse aromatisé BIO	Vendredi 26

Du 22 au 26 octobre 2018

-

Cubes de colin sauce paëlla

Riz paëlla

Yaourt aromatisé vanille BIO

Raisin noir

Crèmeux (poivrons) & tortillas de maïs

Acras de morue

Duo de courgettes jaunes et vertes

-

Banane au chocolat

-

Pavé mariné à la brésilienne

Purée de courgettes

Fromage blanc aromatisé

Raisin noir

Pâté de campagne et cornichons
*Roulade de volaille et cornichon

Filet de limande meunière

Courgettes cubes à l'ail

-

Yaourt velouté aux fruits