

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 Steak haché de thon et sauce tomate Semoule BIO + jus - Petit suisse nature sucré	Mardi 2	- Cordon bleu Croq veggie à la tomate Haricots verts circuit court Carré de l'est Orange	Mercredi 3	Salade asiatique Carré de porc sauce dijonnaise Œufs durs sauce tomate Lentilles cuisinées - Liégeois vanille	Jeudi 4	Carottes râpées maison & dés d'emmental Rôti de bœuf RAV froid & mayonnaise Colin sauce nantua 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 Emincé de poulet sauce aux abricots Galette Italienne Riz au curcuma - Fromage blanc, compote pomme pêche & spéculos	Mardi 09	- Sauté de bœuf façon petit déj' Poisson blanc gratiné fromage Pépinettes Camembert Fruit de saison	Mercredi 10	Taboulé au boulgour & brunoise Pain de viande Nems aux légumes Salade verte & dés d'emmental - Stracciatella aux brisures de Daim	Jeudi 11	- Escalope de porc à l'estragon Boulettes pistou Mélange de légumes & haricots plats Yaourt nature et sucre Cake vanille violet	Vendredi 12
Semaine 42 Du 15 au 19 octobre 2018	Lundi 15	- Paupiette de veau sauce forestiere Bolognaise au thon Coquillettes BIO Yaourt nature et sucre Nashi	Mardi 16	Tomates vinaigrette & mimolette Cheeseburger Fishburger Pommes sautées - Coupelle compote de pommes BIO	Mercredi 17	Carottes rapées BIO Steak haché de bœuf sauce tomate Omelette au fromage Ratatouille et blé bio - Flan nappé caramel	Jeudi 18	Concombres crème ciboulette & gouda BIO Chipolatas Ragout pdt haricots blancs 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 Œufs brouillés Haricots verts ciboulette - Fromage blanc nature en seau + sauce fraise et sucre	Mardi 23	Salade verte & cantal Pavé de colin mariné au thym Chili con carné Riz créole BIO - Cake aux pommes "maison"	Mercredi 24	Tomates vinaigrette et feta Boulette d'agneau navarin Colin sauce nantua Polenta - Pêches au sirop	Jeudi 25	Carottes rapées BIO locales maison Sauté de porc sauce grand-mère Poissonnette Gratin de crécy - Petit suisse aromatisé BIO	Vendredi 26

Du 22 au 26 octobre 2018

-

Steak haché de bœuf
Cubes de colin sauce paëlla
Riz paëlla

Yaourt aromatisé vanille BIO

Raisin noir

Crèmeux (poivrons) & tortillas de maïs

Nuggets de volaille
Acras de morue

Duo de courgettes jaunes et vertes

-

Banane au chocolat

-

Gigot d'agneau au jus
Pavé mariné à la brésilienne

Purée de courgettes

Fromage blanc aromatisé

Raisin noir

Pâté de campagne et cornichons
*Roulade de volaille et cornichon

Nuggets de volaille
Filet de limande meunière
Courgettes cubes à l'ail

-

Yaourt velouté aux fruits