

MENUS ST MICHEL SUR ORGE						Du 03 au 07 septembre 2018		Du 24 au 28 septembre 2018		
Semaine 36	Lundi 3	Tomates BIO Lasage bolognaise Lasagnes de saumon - Mimolette Flan nappé caramel	Mardi 4	Concombres vinaigrette & edam Escalope viennoise de dinde Pavé mariné à la provençale Petits pois - Coupelle de compote de pommes BIO	Mercredi 5	- Escalope de dinde sauce dijonnaise Omelette nature Ratatouille et riz Coulommiers Salade de fruits à faire sur place	Jeudi 6	Melon jaune BIO Steak haché de bœuf RAV Croq veggie à la tomate Pommes noisettes & ketchup - Mini chou vanille	Vendredi 7	- Paupiette de veau sauce bercy Steak de colin sauce lombarde Printanière de légumes Petit suisse aromatisé BIO Pomme locale
Du 03 au 07 septembre 2018							MENU RENTREE			
Semaine 37	Lundi 10	Courgettes râpées vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tajine Timbale colin sauce anteh Semoule et jus - Mousse au chocolat	Mardi 11	- Jambon de Paris Boulettes de soja sauce échalottes Macaronis Fromage blanc aromatisé Prune	Mercredi 12	Salade écolière Emincé de poulet forestière Escalope panée de blé Mélange de légumes & brocolis - Fromage blanc & ananas au sirop	Jeudi 13	- Steak haché au jus Brandade de poisson à la purée BIO Frites Yaourt nature BIO + sucre Orange BIO	Vendredi 14	Coleslaw & des d'emmental Cordon bleu Nuggets de poisson et citron Haricots verts circuit court - Rocher coco choco
Du 10 au 14 septembre 2018							MENU BIO			
Semaine 38	Lundi 17	Pastèque Merguez Colin au curry Pommes sautées - Coupelle de compote de pommes	Mardi 18	- Rôti de porc au jus Pané de blé ricotta épinard Chou fleur béchamel Petit suisse BIO aux fruits Raisin noir	Mercredi 19	- Sauté de bœuf mironton Filet de hoki sauce lombarde Haricots beurre BIO saveur soleil Yaourt nature et sucre Ananas frais	Jeudi 20	Concombres à la crème ciboulette Cordon bleu Croq veggie au fromage Carottes vichy IDF locales - Yaourt velouté aux fruits (divers fruits)	Vendredi 21	Tomates BIO vinaigrette & mozzarella Cannelonnis de boeuf Brandade de poisson maison - - Petit Suisse BIO aux fruits
Du 17 au 21 septembre 2018										
Semaine 39	Lundi 24	- Sauté de dinde sauce grand-mère Boulettes azukis sauce fraîcheur Riz pilaf BIO Coulommiers Raisin blanc	Mardi 25	Melon vert Farfalles bolognaise (bœuf RAV) & râpé Thon à la tomate (chaud) - - Liégeois vanille	Mercredi 26	- Poulet rôti Colin pané Julienne de légumes Petit suisse sucré Banane au chocolat	Jeudi 27	Carottes râpées maison & camembert BIO Saucisse fumée Pavé du fromager Lentilles maison BIO - Pêches au sirop	Vendredi 28	- Nuggets de volaille Poissonnette et citron Poêlée de légumes béarnaise Yaourt aromatisé Pomme locale
Du 24 au 28 septembre 2018										