

Menus des écoles du 4 au 29 septembre 2017

Semaine n° 36
Du 04 au 08
sept 2017

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Melon d'Espagne au jambon	Carottes râpées ** au kiwi**	Pois-chiche** vinaigrette	Duo de melons*	Crudité**
Filet de poulet* pané Gratin de courgettes**	Tomates** farcies* Riz**	Tortilla**aux lardons et pdt** Salade verte**	Colin à la provençale Lentilles**	Côte de porc* normande (pommes**)
Fromage blanc** à l'ananas	Tiramisu aux fruits rouges	Fruit**	Crème pâtissière** au chocolat	Liégeois vanille

Semaine n° 37
Du 11 au 15 sept
2017

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Taboulé**	Salade d'agrumes**	Fond d'artichaut farci au thon	Oeuf** mayo	Melon* à la boule
Lasagne au boeuf**	Agneau* aux myrtilles Gratin d'aubergines**	Riz** cantonnais Salade verte**	Steack de thon à la tomate Ebly** aux poivrons	Boeuf aux oignons** Purée**
Fruit**	Moelleux aux poires	Mousse au chocolat	Fruit**	Compote de pommes**

Semaine n° 38
Du 18 au 22
sept 2017

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade de carottes** à l'orientale	Pastèque	Salade aux croûtons	Crudité**	Crudité**
Veau** marengo Coquillettes**	Omelette** au gruyère Ratatouille	Plat de côte* Pdt**	Merguez* / chipo* 4 céréales** aux carottes**	Blanquette de poisson (colin/saumon) Brocolis** au fromage fondu
Smoothie kiwi**/banane**	Gâteau chocolat/noisettes	Fruit**	Cône vanille	Crème dessert caramel

Semaine n° 39
Du 25 au 29
sept 2017

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Haricots blancs** en vinaigrette	Brochette de melons*	Crudité**	Concombre au sésame**	Feuilleté au fromage
Merlu pané Epinards** béchamel	Poulet rôti* Frites	Quiche lorraine Salade verte**	Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts**	Saumonette persillée Riz** aux petit-pois
Fruit**	Tarte aux fruits	Gâteau aux noix	Entremets pistache**	Fruit**

La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine française (élevage, abattage, et découpage).

Vous pouvez retrouver les menus sur le site www.freychede.fr

