

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 30 octobre au 05 novembre 2017

	LUNDI 30	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
D E J U N E R	Salade verte BIO aux olives	Pique-nique « journée châtaigne à la la bergerie »	Toussaint	Salade d'endives aux betteraves	Coleslaw
	Paupiette de veau aux champignons		<u>INFO DE LA DIET'</u> Les châtaignes La châtaigne est le fruit comestible du châtaignier. Les châtaignes non cloisonnées sont appelées des marrons. La châtaigne fut longtemps la base de l'alimentation humaine dans des régions entières. La bogue est l'enveloppe hérissée de piquants qui protège les fruits. La crème de marrons et les marrons glacés sont fabriqués à partir de certaines variétés de châtaignes appelées marrons. La châtaigne est pauvre en matière grasse et très pauvre en cholestérol et sodium. C'est une bonne source de manganèse.	Roti de porc aux oignons	Lasagnes de la mer aux épinards
	Brocolis aux amandes		Pommes boulangères	Gouda	Yaourt aromatisé et son biscuit
	Samos		Crème au caramel		
Eclair au chocolat					

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 06 au 12 novembre 2017

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09 Les pirates !	VENDREDI 10
D E J U N E R	Concombre au maïs Batavia en vinaigrette Pamplemousse au sucre	Soupe de potiron Salade de courgettes râpées au surimi Céleri rémoulade aux olives noires	Salade de pâtes	Accras de morue sauce rougail Salade exotique Salade de pommes de terre aux crevettes	Carottes râpées BIO Radis roses au beurre Salade du Chef
	Dos de colin en croûte de Korn Flakes	Palette de porc à la diable	Daube de bœuf	Poulet des caraïbes Coco-curry	Paupiette de lapin chasseur
	Gratin de chou-fleur	Pommes rösti	aux carottes	Riz créole	Gnocchis au fromage
	Brie à la coupe	Edam	Kiri	Saint-Paulin 	
Crêpe au sucre Riz au lait Corbeille de fruits de saison	Banane Clémentines Corbeille de fruits de saison	Liégeois à la vanille	Barque du moussaillon Corbeille de fruits de saison	Compote de poires Faisselle au sucre Corbeille de fruits de saison	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 13 au 19 novembre 2017

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
D E J E U N E R	Salade de maïs aux tomates Salade de chou rouge aux pommes Salade d'endives aux noix	Laitue aux croûtons Toast au chèvre Terrine de légumes	Sardines au citron	Lentilles en vinaigrette Taboulé à la menthe Pâté en croute	Soupe de légumes Macédoine mayonnaise Salade de cœurs de palmiers
	Brandade de morue	Pot-au-feu et ses légumes	Saucisse de Toulouse aux herbes Purée de légumes	Cordon bleu Petits pois carottes	Blanquette de poisson Riz pilaf
	Brebicrème	Saint-Nectaire	Tartare	Camembert à la coupe	Fromage
	Mousse au chocolat Flan au caramel Corbeille de fruits de saison	Donut's Pâtisserie du Chef Corbeille de fruits de saison	Fruit frais BIO	Salade d'oranges Banane à la crème anglaise Corbeille de fruits de saison	Yaourt aromatisé Liégeois chocolat Corbeille de fruits de saison

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 20 au 26 novembre 2017

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
D E J E U N E R	Salade de chou-fleur Salade de surimi Carottes râpées	Rosette et cornichons Maquereaux au citron Œufs mayonnaise	Pizza	Soupe de saison Betteraves à la féta Salade composée	Concombre au yaourt Endives aux olives noires Pamplemousse au sucre
	Spaghettis bolognaise et emmental râpé	Quenelles de volaille gratinées	Dos de colin meunière	Escalope de porc au caramel	Cassoulet Maison
		Haricots verts	Gratin de potiron	Riz cantonnais	
		Rondelé	Tomme noire	Samos	Fromage
	Salade de fruits frais Compote de fruits Corbeille de fruits de saison	Tarte aux pommes Eclair à la vanille Corbeille de fruits de saison	Clémentines	Poire pochée au chocolat Ananas à la menthe Corbeille de fruits de saison	Crème vanille Yaourt nature Corbeille de fruits de saison

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 27 novembre au 03 décembre 2017

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
D E J E U N E R	Soupe de potiron Céleri rémoulade Radis rose à la croque au sel	Batavia aux tomates Salade fermière Salade de chou-rouge	Salade de riz	Quiche au fromage Salade de blé Accras de morue	Carottes râpées Salade verte aux croûtons Endives au jambon et emmental
	Filet de poisson sauce hollandaise Carottes persillées	Tartiflette du Chef	Poulet à l'orientale Légumes couscous	Marmite du pêcheur (légumes et pommes de terre)	Bœuf bourguignon Riz pilaf
	Brie à la coupe	Tartare	Emmental	Kiri	Fromage
	Gaufre chantilly Crêpe au sucre Corbeille de fruits de saison	Fruit de saison BIO Salade de fruits frais à la vanille Corbeille de fruits de saison	Flan au chocolat	Orange à la cannelle Pomme au caramel Corbeille de fruits de saison	Petit suisse aux fruits et son biscuit Crème caramel Corbeille de fruits de saison

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

