

ARBONNE LA FORET

Menu de la rentrée

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	Jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Haricots verts vinaigrette	Salade de perles de pâtes	<i>Un verre de grenadine</i> Salade verte vinaigrette	Tomate basilic en vinaigrette
Cubes de colin sauce rougail	Sauté de cuisse de poulet aux épices mexicaines	Hachis parmentier Camembert	Poisson pané
Pdt persillées 50% Courgettes persillées 50%	Carottes au jus	Crème dessert chocolat Ferme de Sigy	Epinards béchamel
Suisse nature sucré	Gouda		Yaourt aromatisé
Prunes	Melon		Donuts au sucre

Supplément : Emploi du temps

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	Jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Courgettes rondelles au pesto	Concombre bulgare	Mousse de foie forestière* et cornichons Pâte de volaille et cornichon	Cœur de palmier et tomate vinaigrette
Normandin de veau sauce crème	Raviolis de bœuf	Cœur de merlu sauce citronnée	Colombo de porc*
Brocolis en persillade (persil, ail)	-	Purée de céleri	Riz
Emmental	Carré de Ligueil	Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Villain	Fromage fondu Samos
Riz au lait	Compote pomme abricot	Banane	Melon

Menu rouge

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	Jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Demi pamplemousse et sucre	Betterave vinaigrette au vinaigre de framboise	Haricots verts et tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Lieu sauce souchet	Sauté de veau façon Osso bucco	Jambon blanc* Jambon de volaille	Bolognaise de thon
Semoule 50% Carottes à l'ail 50%	Pâtes farfalles au pesto rouge	Pommes de terre sautées 50% Chou fleur béchamel 50%	Pâtes macaronis
Brie	Yaourt nature sucré Salade de Fruits	Fromage frais Petit moulé	Gouda
Compote de pomme fraise		Raisins	Liégeois chocolat

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	Jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Chou rouge aux pommes vinaigrette	Salade café de Paris	Courgettes rondelles aux pignons de pin	Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf façon bourguignon	Haché de veau sauce moutarde	Hoki sauce crème	Carbonara* Façon carbonara de dinde
Pommes de terre vapeurs	Haricots plats vapeurs	Brocolis vapeurs 50% Riz 50%	Pâtes tortis
Coulommiers	Emmental	Edam	Yaourt brassé aux fruits
Compote de pomme	Poire	Flan vanille	Orange

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	Jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Salade de lentilles à l'échalote	Potage cultivateur	Endives aux pommes vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Sauté de cuisse de poulet sauce normande	Normandin de veau sauce milanaise	Bolognaise de bœuf	Brandade de colin
Blé 50% Haricots verts en persillade 50%	Duo de courgettes 50% Semoule 50%	Pâtes coquillettes	-
Suisse aromatisé	Emmental	Camembert	Yaourt brassé nature et sucre
Poire	Pomme	Crème dessert praliné	Gâteau du chef au chocolat

Menu Végétarien

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	Jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Radis / beurre	Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Cervelas et cornichons* Roulade de volaille et cornichons
Chipolatas* Merquez	Nuggets de poulet	Sauté de tofu façon carbonara	Colin sauce dieppoise
Petits pois	Ratatouille 50% Pommes noisettes 50%	Pâtes coudes râpées	Boulghour
Bûchette - vache chèvre	Edam	Fromage blanc façon stracciatella	Fromage blanc aromatisé
Liégeois vanille	Compote de pomme fraise		Prunes

Menu Oriental

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	Jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Chou rouge aux pommes vinaigrette	Salade fraîche de carottes à la coriandre	Endives aux croûtons	Céleri rémoulade
Hoki sauce crème	Tajine de poulet à la tomate	Blanquette de veau à l'ancienne	Poisson meunière
Julienne de légumes	Semoule aux raisins secs	Carottes au jus	Pâtes Tricolores
Camembert	Yaourt au lait entier à la vanille	Yaourt nature sucré	Gouda
Compote de pomme framboise	Ferme de Sigy Orange	Gâteau du chef aux pommes	Flan chocolat

