



36

**Du 1er au 5
Septembre 2014**

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
carottes râpées bio	tomates vinaigrette bio	Crêpes au fromage	Melon	Taboulé oriental à la menthe
Roti de Bœuf sauce ketchup	Aiguillettes de poulet sauce chasseur	Roti de dinde sauce au curry	Sauté de bœuf à la hongroise	Dos de colin sauce crème
Gratin de chou fleur	Purée pommes de terre	Légumes du pot	Tortis au beurre	Carottes persillées
Fondue carré	Samos	Fraidou	Brie	yaourt aromatisé
Edam	Fromage local ail et fines herbes	Chanteneige	Camembert	Yaourt nature sucré
Riz au lait au caramel	Mousse chocolat	fruit fruit bio	purée de pommes bio	fruit bio

37

**Du 8 au 12
Septembre 2014**

Radis beurre	Salade de tomate bio riz et surimi vinaigrette	Salade de haricots verts et tomates	Pastèque	Betteraves vinaigrette
Sauté de veau marengo	Saucisse de volaille	Escalope de dinde sauce provençale	Tortellinis à la viande de bœuf	Beaufilet de hoki sauce estragon
Lentilles aux oignons	Petits pois cuisinés	Purée de potiron	/	Brunoise de légumes
Gouda	Chanteneige	Croc lait	Tomme blanche	Petits suisses aromatisés
emmental bio	fromage aux noix	Chèvre mélangé	Carré de l'Est	Fromage blanc sucré
Ananas à la grenadine	Crème dessert vanille	fruit frais bio	Gateau au chocolat maison	fruit bio

38

**Du 15 au 19
Septembre 2014**

Pizza au fromage	Salade verte à l'emmental	macédoine mayonnaise	Carottes à l'orange BIO	Salade de pommes de terre olives et maïs
Blanquette de dinde	Jambon braisé sauce tomate	Sauté d'agneau sauce curry	Parmentier de bœuf BIO au potiron	Nugget's de poisson au citron
Haricots beurre persillés	cœur de blé bio	Purée pommes de terre et légumes verts	/	Epinards béchamel
Fromage ail et fines herbes	Tomme grise	Rondelé aux noix	Camembert BIO	Mimolette
Vache qui rit	Tomme noire	Carré frais	Yaourt nature sucré BIO	Gouda
fruit bio	Flan nappé caramel	Gâteau basque	Fruit frais BIO	fruit bio

39

**Du 22 au 26
Septembre 2014**

Duo de betteraves et maïs	Crêpe aux champignons	concombre bio	tomates vinaigrette bio	Saucisson à l'ail et cornichon
Carbonnade de bœuf	Matelote de poisson	Sauté de volaille façon kebab	Saucisses de Bœuf sauce farigoulette	Rôti de porc sauce dijonnaise
Pommes vapeur	Gratin de brocolis	Semoule aux petits légumes + jus	Printanière de légumes	Farfalles
Yaourt nature sucré	Vache picon	Tartare aux poivres	Tomme blanche	Camembert
Fromage blanc sucré	Samos	Chanteneige	Emmental	Brie
kiwi bio	Liégeois au chocolat	Compote pomme poire	Ile flottante	fruit frais bio



Restaurant scolaire de Fay aux Loges Menus du 29 Septembre au 17 Octobre 2014



Le super héros Team Equilibre du mois : Yourt

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

40

Du 29 Septembre au 3 Octobre 2014

salade coleslaw bio à l'indien	céleri bio rémoulade	Flan fromage maison	Salade de pâtes à la provençale BIO	Salade verte aux maïs
Cordon bleu	Boule bœuf à la tomate	Sauté de porc vallée d'Auge	Chipolatas BIO au jus	Dos de colin sauce d'glérée
Ratatouille Niçoise	Pommes rissolées	Petits pois cuisinés	Carottes BIO	Riz aux champignons
Rondelé	Bleu	vache picon	Yaourt frais bio	Coulommiers
fromage frais local Gennetay	Chèvre mélangé en bûche	Domalaité	Yaourt BIO	Emmental
Géllifié chocolat	Fruit frais	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO	Gâteau au panais maison

41

Du 6 au 10 Octobre 2014

Potage au potiron (ou betteraves vinaigrette site non équipé)	Pomelos et sucre	Betteraves râpées vinaigrette	Salade de tomates bio, riz et olives à la vinaigrette	Rillettes et cornichon
Sauté de bœuf à la provençale	Haut de cuisse de poulet sauce Robert	Saumonette sauce crème	Rôti de porc sauce forestière	Filet de hoki sauce aux agrumes
Pommes de terre persillées	Chou fleur béchamel	Blé au cumin	Haricots beurre à l'échalote	Coquillettes au beurre
Samos	Mimolette	St Nectaire	Brie	Yaourt nature sucré
Saint môret	Gouda	Six de savoie	Camembert	Fromage blanc sucré
fruit bio	Beignet aux pommes	fruit bio	Liégeois vanille	fruit bio

42

Du 13 au 17 Octobre 2014

Salade piémontaise	concombre bio	Salade verte et maïs	Macédoine mayonnaise	Rencontres du Goût n°1 "Réveillons la cuisine" avec les épices du monde
Fricadelle de bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce ciboulette	Paella	Paupiette de veau sauce charcutière	
Cordiale de légumes	Boulgour aux petits légumes	/	Frites	
Vache picon	Mini cabrette	Faisselle	Yaourt aromatisé	
Chanteneige	Buchette de lait mélangé	Rondelé aux noix	Petit suisse sucré	
Kiwi	Yaourt aux fruit	Compote de pommes	fruit bio	



ALSH de Fay aux Loges Menus du 20 au 31 Octobre 2014



Le super héros Team Equilibre du mois : Yourt

43

Du 20 au 24 octobre 2014

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>carottes râpées bio</p> <p>Sauté de dinde à la normande</p> <p>Semoule aux raisins + jus</p> <p>Mimolette pavé 1/2 sel</p> <p>Géllifié chocolat</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Echine de porc au jus</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tartare aux poivres</p> <p>fruit bio</p>	<p>choux rouge vinaigrette bio</p> <p>Nugget's de volaille sauce mayonnaise</p> <p>Riz créole</p> <p>Coulommiers bleu</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Crêpes aux champignons</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Haricots beurre à l'huile d'olive</p> <p>Ptit Trôo</p> <p>Cantadou</p> <p>fruit frais bio</p>	<p>céleri rémoulade bio</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>/</p> <p>Fromage frais</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Purée pomme fraise</p>

44

Du 27 au 31 Octobre 2014

<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Crumble de poisson blanc</p> <p>Pommes de terre persillée</p> <p>Petit suisse sucré camembert</p> <p>fruit frais bio</p>	<p>Salade verte à l'emmental</p> <p>Escalope de dinde sauce basquaise</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Emmenthal</p> <p>Ile flottante</p>	<p>potage de légumes bio</p> <p>Normandin de veau sauce camembert</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Croc lait</p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de blé carnaval</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tomme noire</p> <p>fruit frais bio</p>	<p>salade de choux bio et emmenthal</p> <p>Saucisse de Strasbourg et mayonnaise</p> <p>Frites</p> <p>Edam</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>
--	--	--	---	--