

Menu septembre 2010

MONS ECOLE

lundi 30 août 2010	mardi 31 août 2010	mercredi 1 septembre 2010	jeudi 2 septembre 2010	vendredi 3 septembre 2010
			Potage aux oignons Filet de dinde farci Haricots verts au beurre d' herbes (B) Pommes purée Flan au chocolat	Potage aux épinards Saucisse de veau Sauce dijonnaise Potée au chou de Milan (L) Yaourt sucré
lundi 6 septembre 2010	mardi 7 septembre 2010	mercredi 8 septembre 2010	jeudi 9 septembre 2010	vendredi 10 septembre 2010
Potage aux tomates Pâtes Carbonara au Jambon de dinde et poireaux Fromage rapé Fruit	Potage Vert Pré Filet de pangasius Coulis de chou-fleur au persil (B) Purée de patates douces (F) Liégeois au café		Potage au céleri Blanquette de porc/veau façon grand-mère aux oignons verts Riz Fruit (B)	Potage au cresson Poisson meunière (MSC) Carottes au cumin et au thym (B) Pommes purée Fromage blanc sucré
lundi 13 septembre 2010	mardi 14 septembre 2010	mercredi 15 septembre 2010	jeudi 16 septembre 2010	vendredi 17 septembre 2010
Potage Andalou Filet de poulet Salsifis (L) à la crème Pommes nature / Pommes pins Fruit	Potage aux asperges Sauté de bœuf à la provençale Quinoa (F) parfumé à l'origan (B) Flan au caramel		Potage paysan Pâtes Bolognaise végétarienne (soja) (V) Fromage rapé Fruit (B)	Potage parisien (poireaux) Filet de colin aux brocolis et à la coriandre (B) Pommes purée Biscuit
lundi 20 septembre 2010	mardi 21 septembre 2010	mercredi 22 septembre 2010	jeudi 23 septembre 2010	vendredi 24 septembre 2010
Potage cultivateur Burger au fromage jus lyonnais Sauté de courgettes et fenouil (L) Pommes nature Fruit (B)	Potage aux tomates et basilic (B) Cordon bleu Etuvée de petits pois et champignons Pommes nature Yaourt sucré		Potage aux pois cassés (F) Escalope de porc/dinde Salade de carottes et chou blanc (L) Vinaigrette thousand island Purée montée à l'huile d'olive Riz au lait	Potage aux champignons Rôti de porc/dinde Jus brun à la sariette (B) Jeunes navets (L) Pommes nature Fruit (B)
lundi 27 septembre 2010	mardi 28 septembre 2010	mercredi 29 septembre 2010	jeudi 30 septembre 2010	vendredi 1 octobre 2010
Potage vert pré Filet de poisson grillé Sauce basquaise Boulghour (F) Fruit (B)	Potage Portugais Cuisse de poulet rôtie Compote de pommes et abricots Pommes nature / pommes pins Fromage blanc sucré		Potage au chou-fleur (B) Saucisse de veau Carottes rapées Pommes nature Fruit frais *	

Nos cuisiniers utilisent toujours, et avec parcimonie, du sel iodé

Les bananes Sodexo sont 100% Bio et Fairtrade

L= Légumes découverte

O= Oléagineux ou fruits secs

F= Féculents découverte

V= Plat végétarien

B= Issu de l'agriculture biologique



