

POMMEUSE PRIMAIRE

Menu de la rentrée

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	Jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Haricots verts vinaigrette Brocolis vinaigrette	Salade de perles de pâtes Betteraves cubes vinaigrette	<i>Aperitif : verre de grenadine</i> Salade verte vinaigrette	Pastèque <i>(à couper sur place)</i>
Cubes de colin sauce rougail	Sauté de cuisse de poulet aux épices mexicaines	Hachis parmentier Camembert	Poisson pané
Pomme de terre persillées	Carottes au jus	Crème dessert chocolat <i>Ferme de Sigy</i>	Pâtes tricolores
Suisse nature sucré Fromage fondu Croc lait	Gouda Fromage frais Petit moulé		Yaourt aromatisé
Prunes	Nectarine		Donuts au sucre

Supplément : Emploi du temps

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	Jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Salade de lentilles à l'échalote	Potage cultivateur + croûtons	Endives aux pommes vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Sauté de cuisse de poulet sauce normande	Normandin de veau sauce milanaise	Bolognaise de bœuf	Brandade de colin
Haricots verts en persillade	Semoule	Pâtes coquillettes	-
Suisse aromatisé Fromage frais P'tit moulé	Emmental Yaourt nature sucré	Camembert Fromage frais Cantafrais	Yaourt aromatisé
Prunes	Pomme Orange	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Gâteau du chef au chocolat

Menu Végétarien

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	Jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de foie forestière* et cornichons Pâte de volaille et cornichon	Melon <i>(à couper sur place)</i>
Normandin de veau sauce crème	Raviolis de bœuf	Cœur de merlu sauce citronnée	Colombo de porc*
Blé	-	Purée de céleri	Haricots plats vapeurs
Emmental Fromage blanc aromatisé	Carré de Ligueil Fromage frais P'tit Cabray	Yaourt au lait entier nature et sucre <i>Ferme de Viltain</i>	Fromage fondu Samos Camembert
Riz au lait Pomme	Compote pomme banane Compote pomme abricot	Prunes	Compote pomme framboise

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	Jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Radis / beurre Salade de perles de pâtes au pesto	Chou blanc vinaigrette Haricots beurre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Cervelas et cornichons*
Chipolatas	Haché de veau au jus	Sauté de tofu façon carbonara	Colin sauce dieppoise
Petits pois	Pommes noisettes	Pâtes coudes rayés	Boulghour
Bûchette - vache chèvre Suisse aromatisé	Edam Fromage frais Fraidou	Fromage blanc façon straciatella 	Fromage blanc aromatisé Fromage frais Petit Cotentin
Liégeois vanille	Compote de pomme fraise		Mousse au chocolat au lait

Menu rouge

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	Jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Demi pamplemousse et sucre Salade Pdt aux cornichons	Betterave vinaigrette au vinaigre de framboise	Haricots verts et tomate vinaigrette Salade de riz Pacifique	Carottes à l'orange Céleri raisins secs
Aiguillettes de volaille sauce au curry	Sauté de veau façon Osso bucco	Steak haché de bœuf au jus	Cordon bleu
Semoule	Pâtes farfalles au pesto rouge	Chou fleur béchamel	Petits pois au jus
Brie Suisse aromatisé	Yaourt nature sucré Salade de Fruits 	Fromage frais Petit moulé Yaourt nature sucré	Gouda Fromage fondu Vache qui rit
Compote de pomme fraise		Raisins	Liégeois chocolat Liégeois vanille

Menu Oriental

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	Jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Chou rouge aux pommes Demi pamplemousse et sucre	Salade fraîche de carottes à la coriandre	Endives aux croûtons Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Céleri rémoulade <i>(céleri râpé en mayonnaise)</i>
Saucisse fumée*	Tajine de poulet à la tomate	Cordon bleu	Poisson meunière
Lentilles cuisinées	Semoule aux raisins secs	Carottes au jus	Pâtes Tricolores
Camembert Fromage frais Cantadou	Yaourt au lait entier à la vanille <i>Ferme de Sigy</i>	Yaourt nature sucré Fromage fondu Vache qui rit	Gouda Fromage frais Petit moulé
Compote de pomme Compote de pomme framboise	Orange	Gâteau du chef aux pommes	Flan vanille Flan chocolat

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	Jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Chou rouge aux pommes Cœur de palmier et maïs	Salade café de Paris Radis / beurre	Courgettes rondelles aux pignons de pin Salade verte aux croûtons	Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf façon bourguignon	Haché de veau sauce moutarde	Tomate farcie	Carbonara*
Pommes de terre vapeurs	Haricots plats vapeurs	Riz	Pâtes tortis
Coulommiers Fromage frais P'tit Cotentin	Emmental	Edam Fromage fondu carré	Yaourt brassé aux fruits Fromage fais Chanteneige
Compote de pomme	Crème dessert caramel	Flan vanille Flan chocolat	Orange Pomme



POMMEUSE MATERNELLE *Menu de la rentrée*

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	Jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Brocolis vinaigrette	Salade de perles de pâtes	<i>Apéritif : verre de grenadine</i> Salade verte vinaigrette	Pastèque <i>(à couper sur place)</i>
Cubes de colin sauce rougail	Sauté de cuisse de poulet aux épices mexicaines	Hachis parmentier Camembert	Poisson pané
Pomme de terre persillées	Carottes au jus	Crème dessert chocolat Ferme de Sigy	Pâtes tricolores
Suisse nature sucré	Gouda		Yaourt aromatisé
Prunes	Nectarine		Donuts au sucre

Supplément : Emploi du temps

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	Jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de foie forestière* et cornichons	Melon <i>(à couper sur place)</i>
Normandin de veau sauce crème	Raviolis de bœuf	Cœur de merlu sauce citronnée	Colombo de porc*
Blé	-	Purée de céleri	Haricots plats vapeurs
Emmental	Carré de Liguail	Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Viltain	Camembert
Pomme	Compote pomme abricot	Prunes	Compote pomme framboise

Menu rouge

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	Jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Jus de pamplemousse	Betterave vinaigrette au vinaigre de framboise	Salade de riz Pacifique	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Aiguillettes de volaille sauce au curry	Sauté de veau façon Osso bucco	Steak haché de bœuf au jus	Cordon bleu
Semoule	Pâtes farfallas au pesto rouge	Chou fleur béchamel	Petits pois au jus
Brie	Yaourt nature sucré Salade de Fruits	Yaourt nature sucré	Fromage fondu Vache qui rit
Compote de pomme fraise		Raisins	Liégeois chocolat

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	Jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Radis / beurre	Salade verte aux croûtons	Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf façon bourguignon	Haché de veau sauce moutarde	Tomate farcie	Carbonara*
Pommes de terre vapeurs	Haricots plats vapeurs	Riz	Pâtes tortis
Coulommiers	Emmental	Fromage fondu carré	Yaourt brassé aux fruits
Compote de pomme	Crème dessert caramel	Flan chocolat	Orange Mater : Pomme

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	Jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Salade de lentilles à l'échalote	Potage cultivateur + croûtons	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Sauté de cuisse de poulet sauce normande	Normandin de veau sauce milanaise	Bolognaise de bœuf	Brandade de colin
Haricots verts en persillade	Semoule	Pâtes coquillettes	-
Fromage frais P'tit moulé	Yaourt nature sucré	Camembert	Yaourt aromatisé
Prunes	Pomme	Crème dessert vanille	Gâteau du chef au chocolat

Menu Végétarien

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	Jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Salade de perles de pâtes au pesto	Haricots beurre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Cervelas et cornichons*
Chipolatas	Haché de veau au jus	Sauté de tofu façon carbonara	Colin sauce dieppoise
Petits pois	Pommes noisettes	Pâtes chaudes râpées	Boullghour
Bûchette - vache chèvre	Fromage frais Fraidou	Fromage blanc façon straciatella	Fromage frais Petit Cotentin
Liégeois vanille	Compote de pomme fraise		Mousse au chocolat au lait

Menu Oriental

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	Jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Jus de pamplemousse	Salade fraîche de carottes à la coriandre	Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Céleri rémoulade <i>(céleri râpé en mayonnaise)</i>
Saucisse fumée*	Tajine de poulet à la tomate	Cordon bleu	Poisson meunière
Lentilles cuisinées	Semoule aux raisins secs	Carottes au jus	Pâtes Tricolores
Camembert	Yaourt au lait entier à la vanille Ferme de Sigy Orange	Fromage fondu Vache qui rit	Gouda
Compote de pomme		Gâteau du chef aux pommes	Flan vanille

