

MENUS DE SEPTEMBRE

LUNDI 31 Betteraves Filet de poulet sec crème Ecrasé de PDT Chantailou Fruit Bœuf	MARDI 1 Concombres Blanquette de dinde Duo carottes/PDT Vache picon Donut's Spaghettis bolognaises	MERCREDI 2 Salade de tomates basilic Saucisse fumée Lentilles Emmental Compote abricot Fèves persennettes	JEUDI 3 Carottes râpées Omelette Riz à la tomate C€ Yaourt sucré Melon Quiche lorraine	 VENDREDI 4 Taboulé Nuggets de poisson Epinards béchamel Petit moule AFH C€ Flan vanille Pizza
LUNDI 7 Salade de PDT Sauté de porc aux olives Carottes C€ Yaourt arôme Fruit de saison Galette de sarrasin	MARDI 8 Celeri remoulade Cordon bleu Courgettes béchamel Frippons C€ Crème vanille Carré pois chiche	MERCREDI 9 Farandoles de crudités Boulettes de bœuf Pommes risolées Rondelé Fruit Persennettes de poisson	JEUDI 10 Chou-fleur sauce tartare Bolognaise de lentilles Pâtes à la tomate St Nectaire Purée de pomme Omelette au saumon	 VENDREDI 11 Saucisson à lail Colin Semoule Petit-suisse sucré Donut's sucré Soupe de légumes
LUNDI 14 Crêpe au fromage Emincé de poulet rôti Petits pois Petit-suisse arôme Fruit de saison Aubergines grillées	MARDI 15 Concombre crème Poisson pané Gratin de brocolis Chantenaique Purée de banane Tartare capillaire	MERCREDI 16 Salade de haricots verts Haché de veau Purée de céleri Tartare AFH C€ Flan chocolat Persennettes de poisson	JEUDI 17 Carottes râpées Jambon* à la crème Coquillettes Chaoource Fruit Bœuf sauté aux légumes	 VENDREDI 18 Salade iceberg Haricots rouges tomate Riz C€ Yaourt sucré Gâteau anniversaire Chili son saumon + riz
LUNDI 21 Macdoïne mayo paprika Galette courgettes fête Pâtes Cantafrais Fruit Thons filets	MARDI 22 Carottes au citron Sauté bœuf bourguignon Pommes vapeur Croc lait Purée pomme Dinde rôtie - haricots verts	MERCREDI 23 Salade de chou blanc Sauté poulet champignons Poêlée de légumes Petit-suisse arôme Grand palmier Pommes de terre frites au beurre	JEUDI 24 Celeri remoulade Echine de porc* à la moutarde Lentilles Brie Mousse chocolat Dinde au jus	 VENDREDI 25 Chou-fleur sauce cocktail Lien à la bretonne Blé C€ Yaourt à boire Madeleine Poisson au papillote
LUNDI 28 Betteraves Escalope poulet viennoise Carottes persillées C€ Yaourt sucré Fruit Boulettes de bœuf	MARDI 29 Concombre sauce yaourt Couscous VG Semoule Vache picon C€ Crème pralinée Shakshouka	MERCREDI 30 Salade verte Pâtes carbonara de dinde Edam Compote abricot Eclair au chocolat	JEUDI 1 Coleslaw au curcuma Brandade de poisson Camembert Fruit Croustade de légumes	 VENDREDI 2 Salade de pâtes Boulettes d'agneau Tajine de courgettes Petit-suisse arôme Tarte pommes Riz sauté aux crevettes

CE Conformité Européenne	Pêche durable Certifié Label Rouge	Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)	Viande origine France	Menuis établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.	Produits locaux Hauts-de-Villiers - (10) Vergers de Nodon Terre du Pays d'Othe Morvan Salaison - (89) Lancy	Toutes les vinaigrettes sont maison	Repas végétarien	Appellation Origine Protégée	Repas à thème	Repas de la marque Océanographique
------------------------------------	--	---	------------------------------	--	---	--	-------------------------	-------------------------------------	----------------------	--

MENUS D'OCTOBRE

LUNDI 5 Salade de riz Pauvette de dinde Gratin de chou-fleur Croc lait Fruit Dish de lentilles	MARDI 6 Celeri vinaigrette Beignet calamars Epinards béchamel Chantenaique Mousse chocolat Cigognettes de poisson	MERCREDI 7 Duo de choux Sauté de bœuf oignons Petits pois C€ Yaourt arôme Fruit de saison Vendredi 3 patates de poisson	JEUDI 8 LE REPAS DE L'YONNE Jambon persillé* Duo PDT carottes Fromage blanc, coulis Grumelle pomme Cigognettes sautées aux légumes	 VENDREDI 9 Macdoïne mayonnaise Falafels Coquillettes Fourme d'Ambert Purée de pomme Pizza tomate / mozzarella
LUNDI 12 Coleslaw câpres Rôti de porc* sauce charcutière Petits pois Fromage blanc confiture Profiterole pop corn Cigognettes à la tomate	MARDI 13 Taboulé au pamplemoussé Dés de poisson sec citron Carottes à l'orange Yaourt au citron Clémentine Poulet citron - salade de légumes	MERCREDI 14 Salade pois chiches cumin Kfta d'agneau sauce curry Riz au paprika Verre de lait Pain d'épice Cigognettes sautées	JEUDI 15 Salade de haricots estragon Gratin de penne sauce tomate basilic Tartare aux fines herbes Cocktail de fruits menthe Pommes sautées au beurre	 VENDREDI 16 Salade de betteraves maïs Filet de poulet au miel Purée de patate douce Mimolette Purée de banane Tarte saumon aux légumes - tomates et chèvre
LUNDI 19 Tarte au fromage Poisson pané Epinards béchamel Petit moule Fruit de saison Grèges sautées aux champignons et tomates	MARDI 20 Salade iceberg Quenelles nature en sauce Semoule Cantafrais AFH Purée pomme Cigognettes de poulet au riz	MERCREDI 21 Carottes râpées cerfeuil Emincé de poulet à la Gratin de chou-fleur C€ Yaourt sucré Fruit Pommes de terre sautées au beurre	JEUDI 22 Chou blanc Haché de veau au jus Pommes vapeur Brie C€ Flan vanille Vendredi 3 patates sautées aux légumes	 VENDREDI 23 Duo de haricots Rougaill de saucisses* Riz Petit-suisse arôme Fruit de saison Mousses sautées aux légumes et béchamel
LUNDI 26 Betteraves Bolognaise de lentilles Pâtes à la tomate Croc lait Fruit Tartare jambon et poiv	MARDI 27 Salade de pdt échalote Nuggets de volaille Duo de légumes C€ Yaourt sucré Fruit de saison Touilles	MERCREDI 28 Coleslaw Rôti de dinde Riz Chantailou Purée de pomme fraise Agneau de lait aux légumes	JEUDI 29 Celeri remoulade Lieu sauce d'agréé Petits pois carottes St Nectaire Crème caramel C€	 VENDREDI 30 HALLOWEEN C€

ZONE A

Reauvigny, Boudaure, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B

Albi-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C

Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles



La petite info :

La première Fête du Goût a eu lieu le 15 octobre 1990 place du Trocadéro à Paris et ne durait qu'une seule journée.
Petit à petit, la fête est relayée par le Ministère de l'Education Nationale dans la zone de Paris puis dans toute la France et devient en 1992 la Semaine du Goût !
Le but de cette semaine est d'éduquer les consommateurs au goût, et à la découverte de nouvelles saveurs ou technique culinaire comme la cuisine moléculaire.