

TRAME DE MENUS ST JEAN DE VEDAS STANDARDS

	Semaine du 02 sept au 06 septembre		Semaine du 09 sept au 13 septembre		Semaine du 16 sept au 20 septembre		Semaine du 23 sept au 27 septembre	
Lundi	Salade de tomates BIO vinaigrette Sauté de veau Marengo / Galette soja sauce tomate Petits pois Brownies		Betteraves vinaigrette Quinoa BIO à la mexicaine Fruit		Salade de blé BIO sauce tartare Emincé de bœuf Stroganoff / Galette de soja sauce tomate Haricots verts persillés Coulommiers		Salade de lentilles BIO à l'échalote Sauté de dinde à l'ancienne / Boulettes de blé façon thai Epinards BIO Mimolette	
Mardi	Poulet rôti / Omelette Pépinettes et aubergines Fromage blanc sucré Fruit		Pastèque Sauté de dinde aux olives / Pois chiches à l'orientale Gratin de courgettes BIO Comté		Macédoine de légumes mayonnaise Poulet sauce à l'estragon / Haricots rouges à la tomate Frites Fruit		Salade verte BIO et croûtons Couscous de légumes et pois chiches Semoule BIO Yaourt sucré	
Mercredi	Pané sarrasin lentilles et poireaux Courgettes à la provençale Camembert BIO Fruit BIO		Pizza à la mozzarella Fricassée de colin à l'aneth / Omelette Epinards BIO à la crème Fruit		Sauce bolognaise au bœuf / Egréné de petits pois sauce tomate Spaghettis BIO Yaourt sucré Pommes BIO au four et coulis fruits rouges		Salade coleslaw Saucisse de Toulouse* / saucisse de volaille / Falafels Riz BIO aux Aubergines BIO et tomates Fruit BIO	
Jeudi	Taboulé BIO Boulettes de bœuf au jus / Falafels Piperade de poivrons Fruit		Sauté de bœuf à la St Gilloise / Lentilles au curry Pommes de terre BIO vapeur Gouda Fruit BIO		Melon Omelette BIO Ratatouille BIO Gâteau poire amande		Bœuf à l'indienne / Pois chiches à l'indienne Boulgour BIO Tomme noire Mousse au chocolat	
Vendredi	Salade verte BIO moutarde à l'ancienne Confit de calamars à la crème de paëlla / Lentilles à la crème de paëlla Riz BIO Edam		Salade de tomates Fideua / Salade de pâtes aux tomates, maïs, olives et oeufs Quesada		Filet de colin pané et citron / Croustillant au fromage Carottes à la crème Vache Picon Compote de pommes BIO à la vanille		Betteraves vinaigrette Poisson aioli / Boulettes sarasin lentilles poireaux Légumes aioli (pommes de terre, haricots verts et carottes) Fruit BIO	

LEGENDE

	Semaine du 30 sept au 04 octobre		Semaine du 07 oct au 11 octobre		Semaine du 14 oct au 18 octobre		Semaine du 21 oct au 25 octobre		Semaine du 28 oct au 01 novembre
	SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE				SEMAINE DU GOÛT			ALSH	ALSH
Lundi	Salade de tomates Lentilles BIO au curry Torsade BIO Fruit BIO		Sauté de dinde sauce Vindaloo / Haricots rouges sauce Vindaloo Quinoa BIO Yaourt nature sucré Poires au sirop		Menus en cours de réalisation par les chefs étoilés. Les menus seront communiqués début Septembre.		Salade de blé BIO, olives et tomates Poulet rôti / Boulettes de blé façon thai Gratin de chou fleur Petit Suisse BIO aromatisé		Gratin de crozets aux oignons Croc'lait BIO Fruit
Mardi	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Poulet basquaise / Nuggets végétariens Petits Pois BIO Madeleine		Salade de lentilles à l'échalote Rôti de porc sauce moutarde* / rôti de dinde sauce moutarde / Boulettes soja tomate basilic Carottes BIO persillées Fruit BIO				Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Sauté de veau basquaise / Omelette Haricots blancs à la tomate Ile flottante		Salade d'haricots verts Blanquette de dinde / Gnocchis à la tomate Pommes de terre BIO vapeur Coulommiers
Mercredi	Tarte aux légumes Steak haché sauce pizziolo / Omelette Gratin de courgettes BIO Chantailou BIO		Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Paleron de bœuf sauce brune / Egréné de petits pois sauce tomate Tortis BIO Flan caramel				Filet de colin pané au citron / Boulettes sarasin lentilles poireaux Epinards BIO à la crème Saint Paulin Crème dessert caramel		Rémoulade de céleri BIO au curry Sauté de porc à la diable* / sauté de dinde à la diable / Galette de soja à la tomate Purée de brocoli Gâteau citron
Jeudi	Parmentier de taureau aux carottes / Parmentier végétarien Brie Fruit BIO		Salade de perles au pistou Boulettes sarasin lentilles poireaux Ratatouille Emmental				Macédoine de légumes mayonnaise Oeuf brouillé BIO Purée de courges BIO Fruit		Cake à la carotte Bœuf bourguignon / Pépinettes, lentilles corail et tomates Gratiné de butternut et patate douce BIO Fruit BIO
Vendredi	Salade d'haricots verts BIO Filet de lieu à la provençale / Galette de soja à la tomate et ketchup Riz BIO Compote de pommes BIO et poires BIO		Lamelles d'encornets à la sétoise / Lentilles à la sétoise Pommes de terre BIO vapeur Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO				Salade de tomates Saumonette sauce Colombo / Lentilles sauce colombo Riz BIO Compote de pommes		

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement