



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 2 au 13 septembre



LUNDI 02/09

REPAS

Melon
(aide UE à destination des écoles)

Cordon bleu
Petit pois cuisinés

Liégeois au chocolat

GOÛTER

(périscolaire)


~~~~~  
Compote  
Petit beurre  
Eau

**MARDI 03/09**

Taboulé «maison»



Filet de poisson frais  
à l'américaine  
Carottes vichy

Yaourt  et compote

~~~~~  
Pain et fromage 
Fruit
Eau

MERCREDI 04/09

Oeuf mayonnaise et salade

Poulet basquaise 
Poêlée de légumes 

Fromage
Fruit


~~~~~  
Pain au lait  
Yaourt  
Jus de fruit

**JEUDI 05/09**

Betteraves à la ciboulette

Navarin d'agneau   
Pommes rissolées

Fromage   
Fruit (aide UE à destination des écoles)

~~~~~  
Fruit
Crêpe au sucre
Lait 

VENDREDI 06/09

Tomates basilic  

Escalope de porc 
Haricots verts persillés

Roulé mousseline
de fraises «maison»

~~~~~  
Mignardises sucrées  
Petit suisse  
Jus de fruits

**LUNDI 09/09**

**REPAS**

Carottes rapées à la menthe  
Filet de poisson pané citron  
Semoule à la brunoise  
de légumes

Yaourt 

**GOÛTER**

(périscolaire)

~~~~~  
Croissant
Eau
Fruit (aide UE à destination des écoles)

MARDI 10/09

Rillettes  et cornichons


Escalope de dinde 
Coulis de tomate «maison»

Yaourt 
Fruit (aide UE à destination des écoles)

~~~~~  
Pain et confiture  
Fromage blanc  
Jus de fruit

**MERCREDI 11/09**

Salade verte aux croustons

Tortis à la bolognaise  
Boeuf haché 

Fromage   
Cocktail de fruits

~~~~~  
Cookies «maison»
Yaourt
Eau

JEUDI 12/09

« Récolte de miel »

Mâche aux pommes et pignons
Vinaigrette au cidre et miel

Sauté de porc au miel
de chataigner
Gratin de ratte, chèvre et miel


Tarte aux pêches, citron
et miel de romarin

~~~~~  
Jus de pommes   
Pain d'épice «maison»  
Crème fouettée 

**VENDREDI 13/09**

Radis et beurre

Sauté de veau au curry  
Gratin dauphinois 

Entremet  
chocolat banane 

~~~~~  
Pain et barre de chocolat
Compote
Lait 



**Bon
appétit !**



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.



Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs. Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les Mardi pain à la farine biologique. Menus sous réserve des approvisionnements.

