

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

		Menu de la Cheffe	Cocktail de Rentrée	
Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage Tomates , Vinaigrette		Bâtonnets de carottes , Vinaigrette Bâtonnets de concombres	Macédoine mayonnaise Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Chipolata grillée au thym Filet de merlu MSC , Sauce au citron		Gratiné de la mer au colin MSC Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Lentilles vertes façon risotto au champignon et parmesan AOP Omelette nature , Filet de merlu MSC
Petits pois aux oignons Torsades Bio	Courgettes braisées Riz Bio créole		Frites Tomates rôties	Boulgour Bio Epinards à la crème
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Crème dessert vanille Fruit Bio de saison Yaourt aromatisé	Compote de pommes du chef Donut Fruit Bio de saison		Fruit Bio de saison Rocher coco Salade de fruits	Fruit Bio de saison Liégeois vanille Yaourt aux fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Menu de la Cheffe				
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Salade de coquillettes sauce cocktail		Céleri rémoulade au curry Pastèque	Crêpe au fromage Taboulé
Filet de colin MSC à la Bordelaise Sauté de poulet aux olives	Chakchouka à l'œuf Émincé de bœuf , Sauce à la Thaïlandaise		Lasagnes aux aubergines Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC Jambon braisé , sauce Dijonnaise
Courgettes braisées Semoule Bio	Haricots beurre persillés Riz Bio pilaf		Salade verte Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche	Aubergine rôtie au paprika Cœur de blé Bio
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc à la confiture Fruit Bio de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Flan nappé caramel Fruit Bio de saison Yaourt aux fruits		Compote pomme banane Fruit Bio de saison Ile flottante du chef	Crème dessert caramel Fruit Bio de saison Salade de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Menu de la Cheffe				
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Carottes HVE à l'orientale Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Betteraves rouges , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons		Œuf dur mayonnaise Tomates , Vinaigrette	Melon charentais Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Gratin de boulghour et courgettes Vol au vent de lentilles corail et poivrons	Filet de colin MSC , Quartier de citron Pilons de poulet rôtis marinés		Beignets au colin MSC du chef Rôti de dinde façon blanquette	Boulettes à l'agneau , Sauce curry Carbonara de saumon
Boulgour Bio Haricots verts a l'étuvés	Ratatouille Riz Bio pilaf		chou fleur rôti au four Frites	Coquillettes Bio Courgettes braisées
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Crème dessert vanille Fruit Bio de saison Mousse au chocolat	Coupe à la banane et au chocolat Fruit Bio de saison Yaourt aux fruits		Crumble aux pommes VER et aux poires Fruit Bio de saison Salade de fruits	Compote de pêches Crème dessert chocolat Fruit Bio de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

		Menu de la Cheffe	Animation AFRIQUE	
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Coleslaw Rosette Lyonnaise et cornichons	Melon charentais Salade de lentilles , Vinaigrette			Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Toast au chèvre
Omelette nature Sauté de dinde au citron et au gingembre	Brandade de colin MSC Hachis Parmentier du chef			Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Saucisses de Strasbourg
Petits pois au jus Riz Bio créole	Salade verte Purée de pommes de terre			Haricots beurre persillés Torsades Bio
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage			Assortiments de fromages Laitage
Choux chantilly Fruit Bio de saison Liégeois vanille	Compote de pommes et banane du chef Fruit Bio de saison Ile flottante et crème anglaise			Crème dessert chocolat Fruit Bio de saison Salade de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Menu de la Cheffe				
Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Tomates , Vinaigrette Wrap au thon et crudités	Céleri râpé aux pommes , Vinaigrette		Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Carottes râpées , Vinaigrette Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges
Beignets au poisson , Sauce tartare Sauté de bœuf à la Provençale	Œufs brouillés au fromage et ciboulette Rôti de dinde , Sauce forestière		Blanquette de tofu BIO Gratin de lentilles Bio à la patate douce	Escalope de porc , sauce Dijonnaise Gratiné de la mer au colin MSC
Carottes aux oignons Pommes de terre vapeur	Gnocchis Haricots verts a l'étuvés		Coquillettes Bio	Tomates provençale Écrasé de pommes de terre du chef
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit Bio de saison Liégeois vanille Yaourt aromatisé	Compote de pommes Crème dessert vanille Fruit Bio de saison		Compote de pommes du chef Fruit Bio de saison Gâteau au yaourt	Bâtonnet de glace Fromage blanc à la confiture Fruit Bio de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Menu de la Cheffe				
Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Salade de lentilles à l'echalotes , Vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Salade de coquillettes sauce cocktail		Céleri rémoulade Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Oeuf mimosa Tomates au basilic , Vinaigrette
Filet de hoki MSC , Sauce citron Pilons de poulet rôtis marinés , jus de viande lié aux herbes	Poisson MSC meunière Sauté de porc au curry		Crumble aux pois chiches, légumes d'été et chèvre Omelette aux champignons de Paris	Moussaka de dinde aux légumes Moussaka de thon aux légumes
Frites Piperade	Courgettes braisées Semoule Bio		Brocolis à l'ail Riz Bio pilaf	Pennes Bio
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Compote de pommes du chef Fruit Bio de saison Yaourt aux fruits	Fruit Bio de saison Liégeois vanille Pot de glace		Flan caramel Fruit Bio de saison Kobandravina (Gâteau à la banane)	Fromage blanc à la confiture Fruit Bio de saison Salade de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

		Menu de la Cheffe	Repas HALLOWEEN	
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Crêpe aux champignons Macédoine de légumes à la vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Pâté de campagne		Butternut râpé au fromage blanc Crème aux œufs enchanté (à la courge)	Clafoutis à la provençale Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Boulettes au soja à la tomate et au basilic , Sauce orientale Tajine de légumes	Boulettes au Boeuf et aux épices Falafels du chef sauce blanche		Des ptites bêtes dans l'assiette (coquillettes au chorizo) Sauté de poulet Tikka Masala	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine , Sauce ketchup , Sauce mayonnaise Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Légumes tajine Semoule Bio	Boulgour Bio Potirons rôtis		La cervelle de Frankenstein Polenta crémeuse au parmesan AOP	Haricots verts a l'étuvés Pennes Bio
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Banane au chocolat et à l'amande Fruit Bio de saison Yaourt aromatisé	Flan caramel Fruit Bio de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos		Cookie à la carotte, chocolat et noix Fruit Bio de saison Liégeois vanille	Compote de pommes du chef Crème dessert caramel Fruit Bio de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

