

Self Saint Benoit



Menus du 31 Août au 04 Septembre 2020

LUNDI 31/08/2020	MARDI 01/09/2020	MERCREDI* 02/09/2020	JEUDI 03/09/2020	VENDREDI 04/09/2020
			Jambon de poulet	Carottes râpées BIO
			Burger de veau forestière	Tortellini ricotta spinaci curry
			Omelette	Colin meunière et citron
			Poêlée de légumes	Coquille
			Purée	Julienne de légumes
			Cantal	Fromage blanc aux fruits
			Fruit BIO	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Maternelle St Benoit



Menus du 31 Août au 04 Septembre 2020

LUNDI 31/08/2020	MARDI 01/09/2020	MERCREDI* 02/09/2020	JEUDI 03/09/2020	VENDREDI 04/09/2020
	Radis et beurre		Jambon de poulet	Carottes râpées BIO
	Emincé de dinde sauce groseille		Burger de veau forestière	Tortellini ricotta spinaci curry
	Haricots verts BIO		Poêlée de légumes	
	Emmental		Cantal	Fromage blanc aux fruits
	Gâteau au chocolat (farine BIO)		Fruit BIO	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Self Saint Benoit



Menus du 07 au 11 Septembre 2020

LUNDI 07/09/2020	MARDI 08/09/2020	MERCREDI* 09/09/2020	JEUDI 10/09/2020	VENDREDI 11/09/2020
Soupe à l'andalouse (poivrons, tomates, oignons, basilic)			Chou rouge BIO râpé	Carottes râpées BIO aux agrumes
Escalope de poulet au champignons			Rôti de bœuf froid mayonnaise	Colin pané
Spaghettis bolognaise			Boulette d'agneau aux 4 épices	Sauté de veau blanquette
Courgettes BIO braisées			Frites	Chou-fleur BIO persillé
Spaghettis			Jardinière de légumes	Lentilles
Coulommiers			Yaourt aromatisé	Saint-paulin
Gélifié vanille			Compote pomme BIO	Doughnut au sucre



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Maternelle St Benoit



Menus du 07 au 11 Septembre 2020

LUNDI 07/09/2020	MARDI 08/09/2020	MERCREDI* 09/09/2020	JEUDI 10/09/2020	VENDREDI 11/09/2020
Soupe à l'andalouse (poivrons, tomates, oignons, basilic)	Betterave BIO		Chou rouge BIO râpé	Carottes râpées BIO aux agrumes
Escalope de poulet au champignons	Riz BIO à la mexicaine		Rôti de bœuf froid mayonnaise	Colin pané
Courgettes BIO braisées	-		Frites	Chou-fleur BIO persillé
Coulommiers	Fourme d'ambert		Yaourt aromatisé	Saint-paulin
Gélatifié vanille	Fruit de saison		Compote pomme BIO	Doughnut au sucre



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Self Saint Benoit



Menus du 14 au 18 Septembre 2020

LUNDI 14/09/2020	MARDI 15/09/2020	MERCREDI* 16/09/2020	JEUDI 17/09/2020	VENDREDI 18/09/2020
Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Salade de boulgour et tomate BIO		Mortadelle et cornichon	Macédoine BIO mayonnaise
Carrousel de crudités (carotte, céleri et concombre)	Salade de lentilles		Roulade de volaille et cornichon	Chou-fleur vinaigrette
Hachis parmentier (purée BIO)	Sauté de poulet sauce diable		Pavé de merlu paëlla	Omelette
Cordon bleu	Hoki sauce crevette		Quenelles de volaille à la béchamel	Escalope de dinde grand-mère
Purée BIO	Jardinière de légumes		Courgette BIO à la provençale	Tortis saveur du jardin
Navets saveur soleil	Macaronis		Blé	Salsifis
Fromage blanc aux fruits	Emmental		Petit suisse fruité	Brebis crème
Brie	Yaourt aromatisé		Bleu d'Auvergne	Yaourt nature
Compote pomme fraise BIO	Fruit BIO		Fruit BIO	Fruit BIO
Compote pomme pêche	Fruit BIO		Fruit BIO	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Maternelle St Benoit



Menus du 14 au 18 Septembre 2020

LUNDI 14/09/2020	MARDI 15/09/2020	MERCREDI* 16/09/2020	JEUDI 17/09/2020	VENDREDI 18/09/2020
Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Salade de boulgour et tomate BIO		Mortadelle et cornichon SP : Roulade de volaille et cornichon	Macédoine BIO mayonnaise
Hachis parmentier (purée BIO)	Sauté de poulet sauce diable		Pavé de merlu paëlla	Omelette
-	Jardinière de légumes		Courgette BIO à la provençale	Tortis saveur du jardin
Fromage blanc aux fruits	Emmental		Petit suisse fruité	Brebis crème
Compote pomme fraise BIO	Fruit BIO		Fruit BIO	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Self Saint Benoit



Menus du 21 au 25 Septembre 2020

LUNDI 21/09/2020	MARDI 22/09/2020	MERCREDI* 23/09/2020	JEUDI 24/09/2020	VENDREDI 25/09/2020
Salade verte BIO et croustons	Taboulé BIO		Concombre BIO et feta	Chou blanc BIO assaisonné
Tomate vinaigrette	Salade de blé à l'orientale		Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées
Boulette de bœuf sauce lyonnaise	Colin meunière		Quenelle nature sauce aurore	Hoki tomate
Tomate farcie	Sauté de porc au pruneaux		Escalope de dinde bercy	Jambon braisé
Haricots verts BIO persillés	Epinards BIO à la béchamel		Lentilles	Poêlée de légumes
Riz	Pommes rissolées		Julienne de légumes	Semoule et petits légumes
Petit moulé ail et fines herbes	Camembert		Fromage blanc	Croc lait
Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt nature
Semoule au lait	Gâteau d'anniversaire : Moelleux framboise spéculos		Compote pomme banane BIO	Fruit BIO
Riz au lait			Compote pomme abricot	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Maternelle St Benoit



Menus du 21 au 25 Septembre 2020

LUNDI 21/09/2020	MARDI 22/09/2020	MERCREDI* 23/09/2020	JEUDI 24/09/2020	VENDREDI 25/09/2020
Salade verte BIO et croutons	Taboulé BIO		Concombre BIO et feta	Chou blanc BIO assaisonné
Boulette de bœuf sauce lyonnaise	Colin meunière		Quenelle nature sauce aurore	Hoki tomate
Haricots verts BIO persillés	Epinards BIO à la béchamel		Lentilles	Poêlée de légumes
Petit moulé ail et fines herbes	Camembert		Fromage blanc	Croc lait
Semoule au lait	Gâteau d'anniversaire : Moelleux framboise spéculos		Compote pomme banane BIO	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Self Saint Benoit



Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

LUNDI 28/09/2020	MARDI 29/09/2020	MERCREDI* 30/09/2020	JEUDI 01/10/2020	VENDREDI 02/10/2020
Betterave BIO et maïs	Céleri BIO méditerranéen		Jambon cru	Salade de riz BIO au surimi
Macédoine	Coleslaw		Jambon de poulet	Salade de pommes de terre à la catalane (tomate, poivon, oignon, ciboulette)
Nuggets de poulet	Pavé de merlu citron		Paupiette de veau sauce daube	Œufs durs béchamel
Sauté de veau blanquette	Escalope de poulet au curry		Colin brésilienne	Sauté de dinde tomate
Macaronis BIO au pistou	Piperade		Petit pois	Chou-fleur BIO
Jardinière de légumes	Blé		Courgettes béchamel	Pommes rissolées
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé		Petit suisse	Cantal
Fromage blanc	Emmental		Tomme noire	Yaourt nature
Fruit BIO	Gélifié nappé caramel		Fruit BIO	Fruit BIO
Fruit BIO	Gélifié chocolat		Fruit BIO	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique



Maternelle St Benoit



Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

LUNDI 21/09/2020	MARDI 22/09/2020	MERCREDI* 23/09/2020	JEUDI 24/09/2020	VENDREDI 25/09/2020
Betterave BIO et maïs	Céleri BIO méditerranéen		Jambon cru SP : jambon de poulet	Salade de riz BIO au surimi
Nuggets de poulet	Pavé de merlu citron		Paupiette de veau sauce daube	Œufs durs béchamel
Macaronis BIO au pistou	Piperade		Petit pois	Chou-fleur BIO
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé		Petit suisse	Cantal
Fruit BIO	Gélifié nappé caramel		Fruit BIO	Fruit BIO



Innovation Culinaire



Plat préféré des enfants



Bœuf
Race à viande



Porc et Volaille
Origine France



Produit issu de l'agriculture
biologique

