



Restaurant Scolaire d'Ormes

Menus du 1er au 19 octobre 2018



je bouge

tu bouges

il bouge

elle bouge

nous bougeons

vous bougez

ils bougent

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
--	-------	-------	----------	-------	----------

Semaine du 1er au 5 octobre 2018	Salade de blé niçoise au thon et surimi Paupiette de volaille Petits pois et jeunes carottes St Paulin Fruit frais	Betteraves rouges crues râpées aux pommes Bœuf bourguignon Pommes vapeur Chantailou Mousse au chocolat	Salade de pâtes strasbourgeoise Couscous aux boulettes d'agneau Coulommiers Ananas au sirop	Rillettes et cornichons Filet de merlu sauce citronnée Riz pilaf Yaourt sucré Fruit frais	Carottes râpées locales Lasagnes aux lentilles végétariennes maison Fromage local Verrine de potimarron au carambar maison
	Goûter Gaufre Fruit frais Yaourt	Compote de pomme Madelon Lait	Pain de mie et kir Jus d'orange	Barre céréalière chocolat Fruit frais Fromage blanc	Pain au chocolat Lait Compote pomme-poire
Semaine du 8 au 12 octobre 2018	Crème Dubarry Gratin de pâtes au boudin noir Cantafrais Fruit frais	Salade verte fromagère Filet de colin sauce orange Haricots verts persillés Gruyère Tarte citron	Pomelos au sucre Blanquette de dinde Pommes boulangère Tartare Compote de pêches et son biscuit	Cœuf mayonnaise Nuggets de blé sauce ketchup maison Chou-fleur et chou romanesco en duo Petit suisse sucré L'ultra fondant végétal au chocolat maison	Duo de carottes et céleri râpés Grillade de porc sauce échalote Purée de pommes de terre Brie Fruit frais
	Goûter Pain de mie et Vache qui rit Jus multifruits	2 BN chocolat Fromage blanc Compote de pêches	Baguette et nutella Lait Fruit frais	Crêpe Fruit frais Lait	Pain au lait Yaourt nature Jus de pomme
Semaine du 15 au 19 octobre 2018	Taboulé Blanquette de la mer Carottes / salsifis Pyrénées Fruit frais	Salade gauloise Steak haché et ketchup Frites Petit suisse sucré Cocktail de fruits et son biscuit	Potage de courge au lait de coco Tortilla espagnole aux pommes de terre Salade verte Camembert Gâteau de riz au chocolat maison	Endives BIO vinaigrette Sauté de porc BIO à la moutarde Lentilles BIO Fromage fondu BIO Flan nappé caramel BIO	Terrine de campagne/cornichons Rôti de dinde à la crème Riz aux petits légumes Emmental Fruit frais
	Goûter Baguette et nutella Lait Compote de pommes	Pain de mie et emmental Jus d'orange	Baguette et tablette chocolat chocolat Compote pomme/poire Lait	Yaourt aromatisé Brioche Jus de pomme	Barre céréalière aux fruits Fruit frais Fromage blanc

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Fruits frais d'octobre : pomme, banane, poire, raisin




Restaurant Scolaire d'Ormes - Centre de loisirs

Menus du 22 octobre au 2 novembre 2018



api



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Semaine du 22 au 26 octobre 2018</p> <p>Goûter</p>	<p>Velouté Crécy</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p> Fruit frais local</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Flageolets au thym</p> <p>Brie</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>-</p> <p>Cantafrais</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Beignets de merlu et citron</p> <p>Semoule à la tomate</p> <p> Edam</p> <p>Entremets à la vanille au lait local</p>
	<p>Goûter</p> <p>Baguette et confiture Jus de raisin Fromage blanc</p>	<p>Brioche tranchée et nutella Fruit frais Yaourt sucré</p>	<p>Marbré chocolat Fruit frais Lait</p>	<p>2BN vanille Yaourt nature sucré Compote pomme/abricots</p>	<p>Crème chocolat 2 petits Beurre Jus de pomme</p>
<p>Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018</p> <p>Goûter</p>	<p>Salade d'agrumes</p> <p>Filet de dinde sauce forestière</p> <p>Ecrasé de pommes de terre locale </p> <p>St Nectaire</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Palette de porc à la provençale</p> <p>Duo de haricots persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>repas</p> <p>Halloween</p>	<p>La Toussaint</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Fruit frais</p>
	<p>Goûter</p> <p>Gaufre Fruit frais Yaourt</p>	<p>Compote de pommes Madelon Lait</p>	<p>Pain de mie et kiri Jus d'orange</p>	<p>Barre céréalière chocolat Fruit frais Fromage blanc</p>	<p>Pain au chocolat Lait Compote pomme-poire</p>

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Fruits frais d'octobre : pomme, banane, poire, raisin

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant Scolaire d'Ormes

Menus du 5 au 16 novembre 2018



api

	lundi	mardi	mercredi ALSH	jeudi	vendredi
Semaine du 5 au 9 novembre 2018	Salade de haricots verts mimosas Emincé de langue de bœuf sauce piquante Riz Rondelé Fruit frais	Salade verte locale, tomates, maïs et croûtons Filet de poisson meunière et citron Poêlée de légumes Brie Marbré maison	Salade coleslaw Haut de cuisse de poulet rôti Ebly Chanteneige Corbeille de fruits	Champignons à la crème Choucroute garnie Babybel Entremets chocolat au lait local	Potage de légumes Omelette aux pommes de terre Epinards à la crème Edam Fruit frais
Goûter	Pain de mie et Vache qui rit Jus multifruits	2 BN chocolat Fromage blanc Compote de pêches	Baguette et nutella Lait Fruit frais	Crêpe Fruit frais Lait	Pain au lait Yaourt nature Jus de pomme
Semaine du 12 au 16 novembre 2018	Taboulé Dos de colin sauce citron Carottes et pommes de terre au jus Mimolette Fruit frais	Concombre à la crème Escalope de dinde Frites Petit suisse sucré Compote de pommes locale et son biscuit	Salade de betteraves rouges Oeuf poché à la niçoise Coulommiers Gâteau de semoule au chocolat maison	Pomelos et sucre Rôti de porc aux olives Flageolets Fondu Président Flan nappé caramel	Rillettes et cornichons Sauté de bœuf local aux oignons Petits pois Cantadou Fruit frais
Goûter	Baguette et nutella Lait Compote pomme	Pain de mie et emmental Jus d'orange	Baguette et tablette chocolat Compote pomme-poire Lait	Yaourt aromatisé Brioche Jus de pomme	Barre céréalière aux fruits Fruit frais Fromage blanc

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Fruits frais de novembre : pomme, banane, orange, poire, raisin

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant Scolaire d'Ormes

Menus du 19 au 30 novembre 2018



api

	lundi	mardi	mercredi ALSH	jeudi	vendredi
Semaine du 19 au 23 novembre 2018	Velouté de légumes Bio Fricassée de veau à la crème Bio Pâtes Bio Yaourt sucré Bio Pomme Bio	Céleri rémoulade Pané fromager Légumes et pommes de terre en potée Brie Tarte au chocolat	Salade fromagère Spaghettis à la bolognaise Samos Liégeois	Crêpe au fromage Blanquette de dinde Chou-fleur à la crème St Nectaire Fruit frais	Salade d'œufs, lardons et tomates Filet de hoki pané et citron Semoule à la tomate Petit Trôo local Entremets vanille maison
Goûter	Baguette et confiture Jus de raisin Fromage blanc	Brioche tranchée et nutella Fruit frais Yaourt sucré	Marbré chocolat Fruit frais Lait	2BN vanille Yaourt nature sucré Compote pomme-abricot	Crème chocolat 2 petits Beurre Jus de pomme
ETATS-UNIS					
Semaine du 26 au 30 novembre 2018	Salade d'agrumes au surimi Paupiette de volaille Coquillettes Fromage blanc local Fruit frais	Salade d'endives Sauté de porc à l'ancienne Haricots verts persillés Vache qui rit Semoule au caramel maison	Salade de riz Boulettes d'agneau Légumes couscous Mini babybel Ananas au sirop	Salade texane (salade, maïs, haricots rouges) Hamburger et ketchup Frites Cheddar Banane au chocolat	Œuf mayonnaise Filet de poisson sauce citron Brocolis persillés Pyrénées Gâteau au yaourt noix de coco maison
Goûter	Gaufre Fruit frais Yaourt	Compote de pomme Madelon Lait	Pain de mie et kiri Jus d'orange	Barre céréalière chocolat Fruit frais Fromage blanc	Pain au chocolat Lait Compote pomme-poire

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Fruits frais de novembre : pomme, banane, orange, poire, raisin

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Restaurant Scolaire d'Ormes

Menus du 3 au 21 décembre 2018



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Semaine du 3 au 7 décembre 2018	Potage du jardinier Bœuf bourguignon Macaronis Gruyère râpé Fruit frais	Concombre à la bulgare Brandade de poisson / Bleu Flan pâtissier maison	Duo de chou mayonnaise Rôti de dinde au curry Riz pilaf Brie Pomme au four	Terrine de campagne et cornichon Sauté de porc caramel soja Ecrasé de patate douce Yaourt aromatisé Fruit frais	Chou-fleur mimosa Tortellinis ricotta épinards à la crème St Paulin Mousse chocolat
Goûter	Pain de mie et Vache qui rit Jus multifruits	2 BN chocolat Fromage blanc Compote de pêches	Baguette et nutella Lait Fruit frais	Crêpe Fruit frais Lait	Pain au lait Yaourt nature Jus de pomme
Semaine du 10 au 14 décembre 2018	Salade de pâtes tricolores Gratin de la mer et ses légumes Fromage blanc sucré Fruit frais	Salade verte au gruyère Boulettes de bœuf à la tomate Frites Tomme Compote de poires et son gâteau sec	Duo de céleri et carottes rémoulade Œuf dur béchamel gratinés Epinards et pommes de terre Petit moulé Clafoutis de saison maison	Velouté de potimarron Cervelas alsacien Cœur de blé Pyrenées Fruit frais	Salade d'endives Bio Haut de cuisse de poulet rôti Chou-fleur Bio Camembert Bio Yaourt sucré Bio
Goûter	Baguette et nutella Lait Compote de pommes	Pain de mie et emmental Jus d'orange	Baguette et tablette chocolat Compote pomme-poire Lait	Yaourt aromatisé Brioches Jus de pomme	Barre céréalière aux fruits Fruit frais Fromage blanc
Semaine du 17 au 21 décembre 2018	Salade de haricots verts au thon Blanquette de veau Marenco Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit frais	Salade verte, tomates, pois chiches Boulettes de soja sauce moutarde Poêlée de légumes Chèvre Quatre quart maison	Pomelos Lasagnes à la bolognaise Chanteneige Fromage blanc au coulis	Pizza au fromage Escalope de volaille Gratin de potiron Emmental Fruit frais	Repas de Noël
Goûter	Baguette et confiture Jus de raisin Lait	Brioche tranchée et nutella Fruit frais Yaourt sucré	Marbré chocolat Fruit frais Lait	2BN vanille Yaourt nature sucré Compote pomme/abricots	Crème chocolat 2 petits Beurre Jus de pomme

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées
 Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Fruits frais de décembre : pomme, banane, orange, kiwi, poire, clémentine

je bouge

tu bouges

il bouge

elle bouge

nous bougeons

vous bougez

ils bougent



api