



**MENU '4 SAISONS' DU 03 septembre 2018 AU 19 octobre 2018**  
**Menus Scolaires Cruzy**

	SEMAINE DU 03 septembre AU 07 septembre	SEMAINE DU 10 septembre AU 14 septembre	SEMAINE DU 17 septembre AU 21 septembre	SEMAINE DU 24 septembre AU 28 septembre
Lundi	Salade verte BIO Sauté de veau au curry Penne regate Gouda Compote pomme framboise	Salade de pépinettes Steak haché au jus Carottes sautées BIO Emmental Fruit de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson à l'aïoli Ratatouille fraîche maison BIO et pommes vapeur Brie Fruit de saison	Pastèque BIO Paupiette de veau au jus Beignets de salsifis Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Poulet à l'estragon Epinards branches BIO et croûtons Morbier Fruit de saison	Melon BIO Sauté de volaille au paprika Frites Velouté fruit Mousse citron	<b>Le Petit Poucet...</b> Tomates cerises <b>Boulettes de bœuf</b> Petits pois BIO Petit louis coque Raisin	Salade de pois chiches à la marocaine Escalope de porc au jus* Brocolis en gratin Brique de vache Fruit BIO de saison
Jeudi	Salade coleslaw BIO Sauté de porc au jus* Purée de pommes de terre Vache picon Flan vanille nappé caramel	Macédoine mayonnaise BIO Chipolata* Lentilles mijotées Tomme de Lozère Fruit de saison	Carottes râpées BIO Rôti de veau forestier Gratin de chou-fleur Cantal Liégeois vanille	Macédoine BIO Filet de poisson sauce oseille Riz créole Mimolette Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Salade de pomme de terre BIO Poisson meunière et citron Duo haricots verts et beurres Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de saison BIO Palette de porc à la dijonnaise* Farfalles Plateau de fromages Compote de poires	Rosette* Bœuf braisé sauce niçoise Duo d'haricots verts et beurres Carré frais BIO Tarte aux pommes maison

**La semaine du Goût et des couleurs**

	SEMAINE DU 01 octobre AU 05 octobre	SEMAINE DU 08 octobre AU 12 octobre	SEMAINE DU 15 octobre AU 19 octobre
Lundi	Salade de chou-fleur Cœur de merlu sauce ciboulette Boullghour Fromage blanc BIO nature Fruit de saison	<b>Betteraves BIO</b> <b>Boulettes de veau sauce myrtilles</b> Potée de chou rouge Yaourt nature et confiture Brioche aux pralines roses	Radis croc'sel Aiguillettes de poulet au paprika Semoule BIO Plateau de fromages Crème caramel
Mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette BIO Epinards branches et croûtons Comté Fruit de saison	Tomates aux échalotes BIO <b>Sauté de bœuf aux poivrons rouges</b> Haricots rouges au cumin Babybel Purée de pomme fraise	Céleri râpé BIO Gratin de colin et fruits de mer Haricots verts persillés Buche de chèvre Liégeois au café
Jeudi	Melon BIO Escalope de volaille aux olives Ratatouille et riz Yaourt nature Gâteau maison au spéculoos	Velouté de brocolis Tortellini ricotta épinards sauce verte** P'tit cottentin ail et fines herbes Kiwi BIO	Salade de saison BIO Macaroni à la carbonara et râpé* Emmental Compote de pommes
Vendredi	Salade d'haricots verts Steak haché sauce aigre douce Blé Tomme pyrenées Fruit BIO de saison	Carottes râpées BIO <b>Potimientier de colin**</b> Cheddar Tarte exotique mangue ananas coco	Roulé au fromage Civet de porc à la sauge Petits pois BIO Velouté nature Fruit de saison