

api

MENUS

du 2 Septembre au 17 Octobre 2014

OUTREAU

MENUS ADAPTES AU DECRET 2011-1227

Bonne
Rentrée !

MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
Carottes râpées	Rôti de porc	Tomate au gouda
Escalope de poulet	à la milanaise	Dos de colin
à la crème	Semoule	sauce aigre-douce
Petits pois à la française	Camembert	Riz aux ananas
Flan nappé	Fruit	Pâtisserie

LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
Emincé de volaille	Céleri mimolette	Bœuf aux carottes	Lentilles à l'alsacienne
béarnaise	Normandin de veau	sauce piquante	Filet de poisson
Purée de brocolis	forestière	Frites	meunière
Edam	Pâtes	Chanteneige	Courgettes à la romaine
Compote	Liégeois chocolat	Fruit	Yaourt BIO

LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
Jambon Madère	Salade coleslaw	Macédoine thon	Filet de hocki
Printanière de légumes	Cordon bleu	Blanquette de veau	Bonne Femme
Mimolette	Pâtes	ménagère	Gratin de poireaux
Fruit	Flan vanille	Riz	Tartare
		Nature sucré	Fruit

A toi de déchiffrer les plats traditionnels de la Cuisine Française :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

L'histoire de la Tarte Tatin, la connaissez-vous ?

Les sœurs Tatin avaient un restaurant dont leur spécialité était la tarte aux pommes. Un jour, l'une d'elles, oubliant de mettre une pâte dans le moule et l'enfourna simplement avec des pommes. S'apercevant de son erreur, elle décida de rajouter simplement la pâte par dessus les pommes et de cuire la tarte ainsi. Cette tarte eut beaucoup de succès et devint la **Tarte Tatin**.

LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
Carottes au gouda	Concombre crème	Salade au chèvre	Filet de colin
Rôti de porc	Omelette au fromage	Hachis Parmentier	doré au beurre
sauveur d'automne	Papillons	aux 2 légumes	Riz - Epinards
Frites	Pâtisserie	Crème dessert caramel	Carré fondu
Fruit			Fruit

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
Sauté de porc	Potage	Rôti de bœuf sauce choron	Duo de crudités
grand-mère	Nuggets de volaille	Haricots verts	Pennes à la carbonara
Gratin de chou-fleur	Riz à la camarguaise	PdT au four	sauce tartiflette
Petit Louis	Yaourt aromatisé	Gouda	Flan nappé
Compote		Fruit	

LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
Filet de poulet	Potage	Cassoulet garni	Tomate en salade
à la normande	Steak haché	Camembert	Poisson pané
Purée	sauce à l'échalote		Riz aux 2 poivrons
Edam	Gratin de carottes, PdT		Liégeois vanille
Fruit	à la raclette		
	Nature sucré	Fruit	

1^{ères} Rencontres du Goût qui ont pour thème « Réveillons la cuisine en mariant les cuisines et les épices du monde »

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Jambon braisé	Céleri rémoulade	MENU DU TERROIR	Roulade aux pistaches
sauce au pain d'épices	Boulette de bœuf au curry	Potage du Terroir,	Gratin de poisson
Coquillettes	et au miel	endives, carottes	à la mimolette,
demi-complète BIO	Semoule aux raisins secs	Filet de coq de Llcques	amandes et cumin
Petits Suisses	Mousse chocolat au lait	au Maroilles	Julienne de légumes
Pomme cox orange		Pommes boulangères	Pommes vapeur
		à la chicorée	Compote pommes poires
		Tarte rhubarbe	sauveur Spéculoos



La viande bovine* servie dans votre établissement est d'origine française.

*sauf information contraire remise lors de la livraison