











Semaine du 3 au 8 Septembre 2018

Ville de la Terrasse



LUNDI C'EST LA RENTREE	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon et sirop de grenadine	 Taboulé bio (semoule bio)	 Concombre (L) tzatziki	Crêpe au fromage
Quenelles sauce financière	 Escalope de volaille sauce Normande <i>SV : Filet de merlu sauce ciboulette</i>	Filet de lieu façon bouillabaisse	 Rôti de bœuf froid et mayonnaise <i>SV : Œufs durs mayonnaise</i>
Vol au vent	Petits pois à l'étuvée	Pennes	Courgettes provençale
Tartare ail et fines herbes	Tomme grise	Camembert	 Yaourt nature bio
  Crème dessert Bio (L) au chocolat	Fruit de saison	  Fruit de saison bio (L)	Compote du Chef pomme-quetches 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 10 au 16 Septembre 2018

Ville de la Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 
 Carottes (L) râpées au citron	 Betteraves bio à la vinaigrette	Lentilles à l'échalote	 Salade de tomates concombres sauce vinaigrette aigre douce et huile de sésame
Fricassé de poisson	 Sauce bolognaise <i>SV: Bolognaise de légumes</i>	Filet de hoki meunière et citron	Wings de poulet sauce barbecue <i>SV : Pavé de colin sauce dugléré</i>
 Epinards bio à la crème	Tortis	Ratatouille	Polenta crémeuse
Fromage blanc	Emmental	 Edam bio	Fraidou
Muffins pépites de chocolat	  Fruit de saison bio (L)	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 17 au 23 Septembre 2018

Ville de la Terrasse




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre échalotes</p> <p> Estouffade de bœuf provençale</p> <p><i>SV : Boulettes végétale sauce provençale</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p> Fruit de saison bio</p>	<p>Melon</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce tandoori</p> <p><i>SV : Cubes de poisson sauce curry</i></p> <p> Riz créole bio</p> <p> Yaourt Myrtille (L)</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>  Salade verte bio (L)</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p><i>SV : Steak du fromager</i></p> <p>Chou- fleur à la béchamel</p> <p>Saint bricet</p> <p>  Cake du Chef citron pavot</p>	<p>Rosette et cornichon</p> <p><i>SV : Maquereau à la tomate</i></p> <p>Filet de merlu sauce Aurore</p> <p>Macaronis bio </p> <p> Fourme AOP</p> <p> Fruit de saison (L)</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 24 au 30 Septembre 2018

Ville de la Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Haricot beurre vinaigrette	Radis rose au beurre 1/2 sel	  Concombres bio (L) à la menthe	Œuf dur mayonnaise
Saucisses de Toulouse	Filet de lieu sauce citron	 Sauté de Bœuf sauce paprika	Tortelloni 4 fromages
<i>SV : Duo de poisson</i>		<i>SV : Pavé de colin sauce armoricaine</i>	
Lentilles au jus	Courgettes persillées	Pommes noisette	au coulis de tomate
 Brie bio	Kiri	Fromage des Pyrénées	  Yaourt nature bio (L)
  Fruit de saison bio (L)	Brownie	Crème dessert au caramel	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine à la vinaigrette</p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p><i>SV: Boulettes végétales sauce tomate</i></p> <p>Blé</p> <p>Emmental</p> <p> Fruit de saison bio</p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Marmite de poisson sauce crème</p> <p>Carottes au beurre</p> <p> Fromage blanc bio</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p> Taboulé bio (semoule bio)</p> <p>  Omelette (L) du Chef au fromage</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carotte (L) râpées à la vinaigrette crémeuse</p> <p> Sauté de porc à la moutarde</p> <p><i>SV: Filet de hoki sauce persane</i></p> <p> Pommes vapeur bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote du Chef pomme-coing (L)</p> <p> </p>

Semaine du 8 au 14 Octobre 2018










Ville de la Terrasse

SEMAINE DU GOÛT

LUNDI INDE : BOLLYWOOD	MARDI DANSES BRETONNES	JEUDI UKRAINE : KAZATCHOK	VENDREDI ANDALOUSIE : FLAMENCO
<p> Céleri (L) à l'indienne</p> <p>Duo de poissons sauce lait de coco</p> <p> Riz bio</p> <p>Rondelé</p> <p> Crème à la mangue du chef</p>	<p>Salade Roscoff (chou-fleur, concombre)</p> <p>Galette au sarrasin jambon dinde fromage</p> <p><i>SV: Tarte poireaux</i></p> <p>/</p> <p>Carré frais 1/2 sel</p> <p>Compote de pomme, palet breton</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p><i>SV : surimi</i></p> <p> Bœuf stroganov</p> <p><i>SV : Filet de lieu sauce bonne femme</i></p> <p>Carottes au cumin</p> <p> Camembert bio</p> <p> Gâteau aux pommes du chef</p>	<p>Salade verte bio vinaigrette olive noire </p> <p>Tortilla à l'espagnole</p> <p>/</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>  Fruit de saison bio (L)</p>
<p>Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits</p>			

Semaine du 15 au 21 Octobre 2018

Ville de la Terrasse

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Sardines citron	 Semoule épicée et poivrons	 Chou rouge (L) vinaigrette	 Betteraves bio à la ciboulette
Quenelles sauce Nantua	Cordon bleu <i>SV : Croustillants de poisson</i>	 Sauté de dinde sauce suprême <i>SV: Cubes de poisson sauce crème</i>	Filet de hoki sauce bisque
Riz	Epinards à la crème	Légumes oubliés	 Coquillettes bio
Fromage des Pyrénées	  Yaourt nature (L) bio	Samos	Carré
  Fruit de saison bio (L)	Compote allégée de pomme-pêche	Gâteau basque	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits