

Semaine du 4 au 8 Septembre 2017

Ville de LA TERRASSE











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de haricots verts	Tomates au basilic (L) 	Pizza au fromage
Fish Burger	 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 froids et mayonnaise</i>
Pommes Wedges	Petits pois à l'étuvée	Torsades (L) BIO  	Courgettes BIO à la béchamel 
Bûche de chèvre	Yaourt nature BIO (L)  	Tomme grise	Camembert
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote du chef pomme-pêche 	Fruit de saison BIO (L)  

Semaine du 11 au 15 Septembre 2017

Ville de LA TERRASSE




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Chou-fleur à la vinaigrette	Lentilles à l'échalote	Salade verte BIO (L)  
Filet de colin à l'huile d'olive	 Sauce bolognaise	Filet de hoki meunière et citron	Haut de cuisse de poulet  sauce Barbecue "maison"
	<i>SV : Boulettes de pois chiches (L) BIO sauce tomate</i>  		<i>SV : Soufflettes aux légumes</i>
Epinards à la crème BIO 	Pennes rigate	Ratatouille	Semoule BIO (L) aux dés de tomate  
Fromage blanc BIO 	Emmental râpé	Petit filou aux fruits	Fraidou
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison (L) 	Cocktail de fruits au sirop léger

Semaine du 18 au 22 Septembre 2017

Ville de LA TERRASSE














LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	 Salade de tomates (L) BIO	Melon	Rosette et cornichon
Navarin d'agneau printanier <i>SV : Paupiette de saumon à l'oseille</i>	 Aiguillettes de poulet sauce Aurore <i>SV : Pavé de colin sauce Aurore</i>	 Steak haché de Bœuf au jus <i>SV : Steak du fromager</i>	<i>SV : Rillettes de sardines</i> Filet de merlu sauce ciboulette
Duo de courgettes au parmesan	Riz créole	Chou-fleur à la béchamel	 Macaronis BIO (L)
Mimolette	Yaourt à la vanille (L) 	Tartare ail et fines herbes	Fourme AOP
Fruit de saison (L) 	Compote pomme-poire	<i>Cake du chef sauce chocolat au lait</i> 	<i>Fruit de saison BIO (L)</i> 

Semaine du 25 au 29 Septembre 2017

Ville de LA TERRASSE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette à l'ancienne	Carottes râpées (L) vinaigrette 	Concombres à la menthe (L) BIO  	Rillettes de thon "maison" 
Rougail de saucisses	Filet de lieu sauce agrumes	Sauté de bœuf aux carottes  	Raviolis emmental-basilic BIO au coulis de tomate 
<i>SV : Croustillants de poisson</i>		<i>SV : Cubes de colin sauce catalane</i>	
Haricots blancs sauce tomate	Haricots verts BIO 	Pommes vapeur	/
Brie	Bleu	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc et brisures d'Oréo 
Fruit de saison BIO 	Brownie et crème anglaise	Crème dessert au caramel	Fruit de saison (L) 

Semaine du 2 au 6 Octobre 2017

Ville de LA TERRASSE
















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Boulettes de mouton sauce catalane</p> <p><i>SV : Boulettes de pois chiches sauce catalane</i></p> <p>Semoule BIO (L) </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates aux olives</p> <p>Marmite de colin sauce curry</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Petit contentin</p> <p>Tarte flan aux abricots</p>	<p>Salade de pépinettes (L) </p> <p>Omelette du chef au fromage</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison BIO (L) </p>	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette crémeuse </p> <p> Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Filet de merlu à l'huile d'olive</i></p> <p>Pommes dauphines</p> <p>Fromage blanc battu</p> <p>Compote du chef pomme-questches </p>

Semaine du 9 au 13 Octobre 2017

Ville de LA TERRASSE



L'ODYSEE DU GOÛT











LUNDI Autriche 	MARDI Portugal 	JEUDI France 	VENDREDI Belgique 
Carottes râpées (L) et vinaigrette à l'huile de noix 	Accras de Morue	Salade verte BIO (L) et vinaigrette aux 2 moutardes  	Soupe d'endives
Goulash de Bœuf  	Duo de saumon et colin sauce Portugaise	Parmentier à l'effiloché de canard	 Waterzoï
<i>SV : Omelettes aux herbes</i>		<i>SV : Parmentier de poisson</i>	<i>SV : Waterzoï au poisson</i>
Gratin de pommes de terre et choux	Riz pilaf BIO 	/	/
Yaourt nature BIO (L)  	Carré frais 1/2 sel	Camembert BIO 	Mimolette
Forêt noire	Crème aux œufs	Gâteau au yaourt façon tatin du chef 	Dessert choco-speculoos

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 16 au 20 Octobre 2017

Ville de LA TERRASSE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Radis roses au beurre	Concombre (L) sauce fromage blanc 	Betteraves vinaigrette
Bœuf bourguignon   <i>SV : Filet de hoki aux agrumes</i>	Cordon bleu <i>SV : Croustillants de poisson</i>	Enchilada de légumes et soja bio 	Filet de hoki sauce bisque
Poêlée de légumes méridionale	Macaroni (L) BIO  		Boullgour BIO 
Fromage des Pyrénées	Yaourt nature	Cantal 	Carré
Fruit de saison BIO (L)  	Compote allégée de poires	Gaufre au sucre	Fruit de saison (L) 