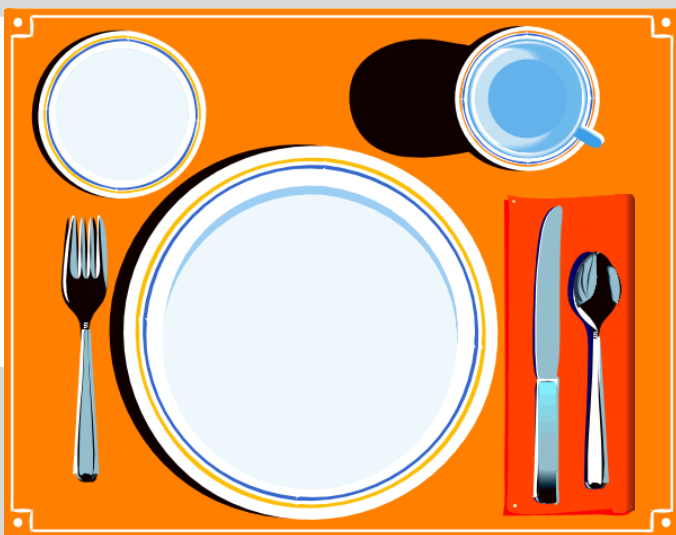


Inscriptions à la semaine,
modification possible la veille avant
9h30 (le vendredi 9h30 pour le
lundi) sur votre espace famille ou
en appelant la mairie
(03.44.51.14.01) ou le périscolaire
(03.44.78.89.16).



Coloriage de la
rentrée !



**MENUS
DU 03 SEPTEMBRE
AU 05 OCTOBRE
2018**



**RESTAURATION
SCOLAIRE
MAGNELAY
MONTIGNY**



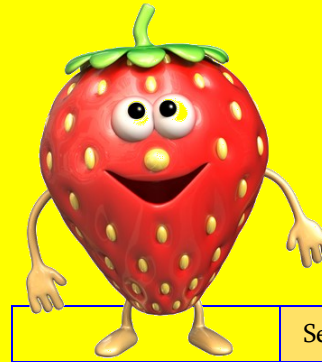
Semaine du 03 au 07 septembre	
LUNDI	Melon Paupiette de lapin sauce forestière Pommes sautées Vache-qui-rit Crème dessert au chocolat
MARDI	Tomate à la feta Dos de colin sauce crevettes Riz Laitage saveur vanille Fruit Bio
MERCREDI	Salade de pâtes Bio Aiguillettes de poulet panées multicéréales Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Tarte pomme-rhubarbe
JEUDI	Cervelas vinaigrette Tagliatelles Carbonara Saint-Paulin Compote de pomme-banane BIO
VENREDI	Carottes râpées au citron Paupiette de saumon sauce duglère Purée de haricots verts Emmental Bio Amandine aux framboises

Semaine du 10 au 14 septembre	
LUNDI	Radis beurre Pané de porc à la tomate Coudes Camembert Bio Brassé à la pulpe de fruits
MARDI	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Julienne de légumes Kiri Yaourt sucré
MERCREDI	Cœuf dur sauce béarnaise Emincé de poulet sauce pesto rosso Chou-fleur vapeur Yaourt au sucre de canne Bio Tarte normande
JEUDI	Tomate Bio au vinaigre balsamique Tajine poulet agneau aux olives Semoule Yaourt aromatisé Nectarine
VENREDI	Concombre à l'aneth Potatoes burger Salade verte Mimolette en stick Patte d'ours chocolat noisette

Semaine du 17 au 21 septembre	
LUNDI	Salade forestière Tranchettes de volaille sauce charcutière Pommes sautées Emmental Compote de pomme-poire Bio
MARDI	Flan poulet poireaux Dos de colin sauce corail Brunoise de légumes Edam Bio Fromage blanc aux fruits
MERCREDI	Concombre à la menthe Chipolatas aux herbes Duo de haricots beurre et vert Kiri Fruit Bio
JEUDI	Cœuf dur Bio sauce cocktail Lasagne bolognaise Yaourt aromatisé Crème dessert vanille
VENREDI	Pâté de lapin cornichon Filet de poisson pané Purée Dubarry Camembert Gâteau au chocolat

Semaine du 24 au 28 septembre	
LUNDI	Salade de lentilles à la Martine Médailles de volaille sauce camembert Farfalles Yaourt sucré Bio Crème dessert praliné
MARDI	Feuilleté Hot Dog Quenelles de veau sauce romarin Haricots verts ciboulette Gouda Bio Kiwi
MERCREDI	Salami beurre Rosbeef froid mayonnaise Taboulé froid à la menthe Coulommiers Fruit Bio
JEUDI	Carottes râpées Bio aux graines de sésame Crêpinette grillée Délice d'emmental Liégeois saveur vanille
VENREDI	Concombre bulgare Filet de colin à l'oseille Riz Edam Bio Beignet aux pommes

Menu spécial rentrée vendredi 14 septembre !



Semaine du 1er au 05 octobre	
LUNDI	Salade parmentière Boulettes de bœuf charolaise sauce colombo Coquillettes Emmental Bio Compote de pomme-banane
MARDI	Quiche Lorraine Haché d'agneau sauce aux herbes Epinards à la crème Tomme blanche Crème dessert saveur vanille Bio
MERCREDI	Tomate à l'huile d'olive Filet de volaille sauce crème de poivrons Purée Saint-Paulin Fruit Bio
JEUDI	Saucisson sec Couscous poulet Semoule au curcuma Laitage saveur vanille Bio Brassé aux fruits
VENREDI	Carottes râpées Bio aux pignons de pin Calamars à la romaine ketchup Haricots beurre vapeur Tartare ail et fines herbes Chou chantilly

