






Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 4 au 8 septembre 2017














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Menu de la rentrée Limonade Melon	Salade verte Et dès d'emmental Vinaigrette à la moutarde	Crêpe au fromage	Concombre  Vinaigrette à l'huile d'olive citron	Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique	Bifteck haché charolais  Sauce tomate	Emincé de dinde  Sauce Kebab (Épices kebab, fromage blanc, oignons)	Omelette aux fines herbes 	Sauté de bœuf  Sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)	Filet de poisson meunière et quartier de citron
Sa garniture	Potatoes	Semoule 	Haricots beurre & pommes vapeur à la tomate	Printanière de légumes	Flan de courgettes, mozzarella et basilic
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 				
Desserts		Compote de pommes et abricots	Fruit frais (banane)	Gâteau au fromage blanc du chef  	Fromage blanc sucré différemment  Coupelle de confiture de prune
Goûters	Gaufrette vanille Fruit frais	Pain Fromage à tartiner	Madeleine Yaourt	Céréales Lait nature	Pain Barre de chocolat



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 11 au 15 septembre 2017

















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomate mozzarella  			Salade de courgettes, tomates et ciboulette	
Plat protidique	Bolognaise au bœuf charolais 	Pavé de colin Sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)	Escalope de dinde Sauce paprika au persil 	Sauté de veau Sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)  	Dés de poisson sauce basilic
Sa garniture	Tortis	Epinards branches au gratin	Orge perlé 	Purée Dubarry (chou-fleur et pommes de terre)	Riz 
Produits laitiers		Edam	Fourme d'Ambert		Mimolette
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais  	Fruit frais	Milkquik  (fromage blanc, glace vanille, lait, cacao)	Fruit frais  Amuse-bouche : Entremets aux lentilles corail 
Goûters	Fruit frais Lait vanille	Pain Fromage à tartiner	Palmier Compote	Pain beurre Fruit frais	Petit Beurre Yaourt



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 18 au 22 septembre 2017












	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais 		Céleri rémoulade 		<u>Peri'Meuh</u>
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Poulet   Sauce citron vert et tomate	Sauté de bœuf  Sauce niçoise	Colombo de porc  *Sauté de dinde au maïs	Filet d'esturgeon  Sauce basquaise
Sa garniture	Chou-fleur persillés	Haricots verts au jus de légumes et pommes de terre sautées 	Penne rigate	Semoule de blé 	Pomme vapeur 
Produits laitiers	Yaourt nature 	Saint Nectaire		Brie	Yaourt 
Desserts		Fruit frais	Fromage blanc  parfumé au cassis et basilic	Fruit frais 	Fruit  
Goûters	Captain choc Fruit frais	Pain miel Compote	Barre de céréales Fruit frais	Pain confiture Lait grenadine	Pain beurre Jus de fruits



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 25 au 29 septembre 2017














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	« Les pas pareille » Salade de tomates  			Concombre Tsaziki 	Carottes râpées 
Plat protidique	Omelette nature	Bœuf  façon bourguignon	Filet de lieu Sauce végétale champignons crémée	Echine demi-sel* *Rôti de dinde au jus	Courmentier de poisson 
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et Riz	Carottes 	Boulgour 	Purée de pois cassés	(purée de courgette et pomme de terre et poisson)
Produits laitiers		Tomme grise	Saint Paulin		
Desserts	Fromage blanc Minis billes chocolat ou pop-corn	Fruit frais 	Fruit frais	Gâteau moelleux au chocolat et sa crème anglaise 	Gâteau aux mirabelles 
Goûters	Petit Beurre Compote	Pain confiture Fromage blanc	Banane Yaourt	Pain bis Fromage à tartiner	Céréales Lait nature



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 2 au 6 octobre 2017


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade iceberg Vinaigrette aux herbes			Choux panachés 
Plat protidique	Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille	Thon à la tomate et au basilic	Carmentier de bœuf charolais  	Gigot d'agneau au jus	Beignet de poisson
Sa garniture	Lentilles mijotées 	Riz  Amuse-bouche : Epeautre 	(Purée de carotte, pomme de terre et bœuf haché)	Haricots blancs coco  Sauce tomate	Purée de potiron et pommes de terre
Produits laitiers	Saint Paulin		Camembert	Gouda	
Desserts	Fruit frais 	Fromage frais sur coulis de fruits 	Fruit frais  	Fruit frais	Clafoutis aux pommes  
Goûters	Pain confiture Jus de fruits	Gaufrette vanille Fruit frais	Pain Chocolat à tartiner	Barre de céréales Compote	Pain miel Fruit frais



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 09 au 13 octobre 2017 : *Semaine de la Gastronomie à travers les âges*













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Le 19^{ème} siècle Salade iceberg	L'Antiquité	La Préhistoire	Les temps modernes Salade de tomates et chèvre  Vinaigrette moutarde	Le Moyen-âge
Plat protidique	Sauté de veau Marengo 	Minutal de porc* *Minutal de dinde (Coriandre, cumin, poireau, pomme)	Filet de hoki Sauce crème aux champignons	Bœuf  façon picarde	Poulet  Sauce miel et amandes
Sa garniture	Carottes et riz	Lentilles au lait	Blé	Pommes de terre aux herbes	Poêlée de légumes au jus de légumes Orge perlée
Produits laitiers		Fromage blanc nature Miel coupelle	Yaourt nature sucré		Camembert 
Desserts	Poire façon Belle Hélène (Poire au sirop, Sauce au chocolat lait du chef)	Fruit frais 	Fruit frais 	Cake au chocolat et aux épices 	Compote de pomme et marron 
Goûters	Céréales Lait nature	Pain confiture Lait grenadine	Pain Fromage à tartiner	Fromage blanc Fruit frais	Pain beurre Compote



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 16 au 20 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		« Les pas pareille » Salade verte  Vinaigrette noire (olive) ou Vinaigrette orange (carotte)	Carottes râpées 		Chou blanc  Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Omelette 	Célerimentier de canard 	Rôti de bœuf   au jus	Sauté de dinde  au curry	Paëlla de la mer (avec crustacés) 
Sa garniture	Haricots beurre assaisonnement à l'ail	(Purée de céleri et pomme de terre, effiloché de canard)	Coquillettes	Ratatouille  et Semoule	Riz à paëlla
Produits laitiers	Mimolette			Coulommiers	
Desserts	Fruit frais	Ile flottante	Fromage blanc aux fruits rouges 	Fruit frais 	Mix lait cacao
Goûters	Sablé Fromage frais	Pain miel Fruit frais	Barre de céréales Compote	Pain bis Fromage à tartiner	Madeleine Fruit frais



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 23 au 27 octobre 2017





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates, emmental Vinaigrette au cidre		Salade croquante de pommes et oranges Vinaigrette moutarde		
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti  et son jus	Quiche au saumon 	Bifteck haché charolais 	Dès de poisson sauce citron persillée	Rôti de porc Sauce dijonnaise* *rôti de dinde
Sa garniture	Duo de carottes aux oignons  	Salade verte	Pommes noisette	Epinards branche béchamel et pâtes	Purée de pois cassés
Produits laitiers		Tomme grise	Yaourt aromatisé 	Camembert 	Pont l'Evêque AOC
Desserts	Millefeuille	Fruit  		Fruit 	Fruit  
Goûters	Pain confiture Fruit frais	Céréales Lait nature	Pain Fromage à tartiner	Captain choc Compote	Pain beurre Jus de fruits



Ville de PÉRIGUEUX

Menus Scolaires de Septembre / Octobre 2017

Du 30 octobre au 03 novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées  , raisins secs et cheddar Vinaigrette balsamique	Férié	Chou chinois et dés de mimolette Vinaigrette balsamique	Pizza tomate et fromage
Plat protidique	Pavé de merlu Sauce végétale au cerfeuil	Sauté de bœuf  Sauce piquante		Steak haché de veau  Sauce crème champignons	Duo de poissons Sauce citron
Sa garniture	Riz	Purée de courge butternut 		Gnocchetti (pâtes ) au fromage	Epinards branches au gratin
Produits laitiers	Yaourt nature 				
Desserts	Fruit frais 	Mousse au chocolat au lait		Poire au sirop	Fruit frais 
Goûters	Pain confiture Compote	Barre de céréales Fruit frais		Pain chocolat Petit Suisse	Pain fromage à tartiner Jus de fruits

