

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ecole Sainte Anne



Repas végétarien



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
TOMATES OIGNONS FRITS	MESCLUN POIVRON ROUGE ET FENOUIL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
MELON	BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETTE DE COLIN D'ALASKA MSC 	COURGETTE RÂPÉE RÉMOULADE
ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE A LA MOUTARDE 	COURGETTES FARCIES AUX LENTILLES BIO ET HERBES 	SAUTÉ DE PORC LOCAL A LA PROVENCALE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
HARICOTS VERTS BIO 	RIZ CREOLE BIO	PETITS POIS AU JUS	TOMATE RÔTIE
POMMES RISSOLÉES	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	BOULGOUR
BRIE	TOMME NOIRE	BÛCHE MI CHÈVRE	ST PAULIN
FROMAGE BLANC LOCAL 	CAMEMBERT	EMMENTAL	PETITS SUISSES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DONUTS	1/2 PÊCHE AU SPÉCULOOS	COMPOTE TOUS FRUITS	RIZ AU LAIT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ecole Sainte Anne



lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	Repas végétarien 	TABOULÉ (semoule bio) 
RADIS BEURRE	LENTILLES FAÇON RISOTTO	CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL AUX OLIVES 	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	PASTA PARTY sauce arrabiata	COLOMBO DE POISSON MSC 
POÊLÉE DE BROCOLI AUX AMANDES EFFILÉES	COURGETTES BRAISÉES	COQUILLETES BIO 	COEUR DE BLÉ
SEMOULE BIO 	RIZ PILAF 	HARICOTS BEURRE	POÊLÉE D'AUBERGINE
GOUDA	COULOMMIERS	ST PAULIN	BRIE
YAOURT LOCAL	BÛCHE DE-CHÈVRE	FROMAGE FRAIS	EDAM
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CAKE AU CITRON DU CHEF	FRUITS CUITS AUX ÉPICES	COOKIE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ecole Sainte Anne

SEDD

SEDD

Repas végétarien

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
HARICOTS VERTS BIO SAUCE CAESAR 	MELON	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PESTO	COURGETTE RÂPÉE AUX RAISINS	CAROTTES A L'ORIENTALE	CHAMPIGNONS ÉMINCÉS AU CÉLERI BRANCHE
ESCALOPE DE PORC LOCAL GRATINÉE À LA MOUTARDE 	PIZZA AUX TROIS FROMAGES	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE 	CARBONARA DE SAUMON
CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	COEURS DE BLÉ	COQUILLETES BIO 
POMMES DE TERRE SAUTÉES		CHOU FLEUR RÔTI	COURGETTES BRAISÉES
CHÈVRE	MIMOLETTE	BRIE	GOUDA
EMMENTAL	CHÈVRE LOCAL	ST PAULIN	YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE FRUITS	CRUMBLE AUX POIRES ET POMMES	TARTE A LA BANANE BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ecole Sainte Anne

SEDD

SEDD

SEDD

SEDD

SEDD : 100 % local

Repas végétarien

29 septembre : journée internationale à la sensibilisation aux pertes et au gaspillage de la nourriture

lundi 23 septembre

mardi 24 septembre

jeudi 26 septembre

vendredi 27 septembre

FARCI POITEVIN LOCAL



MELON

SALADE DE TOMATE AU BASILIC
ET HUILE D'OLIVE

SALADE COMPOSÉE DU CHEF

POIREAUX LOCAUX
VINAIGRETTE



HARICOTS VERTS BIO
VINAIGRETTE



PASTÈQUE

ENTRÉE PROTIDIQUE

CÔTE DE PORC LOCAL
CHARCUTIÈRE



JAMBALAYA VG

PARMENTIER DE POISSON

PLAT DU CHEF

LENTILLES LOCALES



RIZ



SALADE VERTE

GARNITURE DU CHEF

CAROTTES LOCALES BRAISÉES



TOMME BLANCHE

EMMENTAL

FROMAGE

FROMAGE BLANC LOCAL



GOUDA

CAMEMBERT

LAITAGE

POIRE LOCALE



FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

CAKE A LA PEAU DE BANANE
BIO



TOURTEAU FROMAGER LOCAL



COMPOTE DE POMME BANANE

FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL
A LA CONFITURE



SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api RESTAURATION

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ecole Sainte Anne

SEDD

SEDD

SEDD

SEDD

Repas végétarien



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	RADIS BEURRE 	EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE	QUICHE AU FROMAGE
CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE 	CÉLERI AUX POMMES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE 	LASAGNES VG	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
SEMOULE BIO 	LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE	RIZ 
SALSIFIS À L'ÉTUVE	POMMES DE TERRE		PETITS POIS
CANTAL	MIMOLETTE	TOMME NOIRE	FROMAGE DE CHÈVRE
BRIE	YAOURT LOCAL	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL 	PETITS SUISSES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
GLACE	ANANAS AU SIROP	PANNA COTTA CASSIS	COUPE BANANE BIO CHOCOLAT 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ecole Sainte Anne

SEDD

SEDD

Repas végétarien



lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RADIS ROSE ET BEURRE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	SALADE VERTE FROMAGE	TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS ESTRAGON	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	OEUF MIMOSA
PILON DE POULET RÔTIE AUX HERBES ET SON JUS	BRUSCHETTA CRÉMEUSE DE CAROTTES ET MOZZARELLA	BOULETTES AU BOEUF AUX ÉPICES	MEUNIÈRE DE POISSON
PÂTES BIO 	SALADE VERTE	SEMOULE BIO ET SAUCE 	ENDIVES BRAISÉES
CHOU DE BRUXELLES		BROCOLIS À L'AIL	RIZ PILAF 
BRIE	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	CHÈVRE LOCAL 
GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT	COMTE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMME	POIRE CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	GÂTEAU AU YAOURT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ecole Sainte Anne

SEMAINE DU GOÛT : LES ÉPICES

	Repas végétarien 	Repas Halloween 	REPAS ANTI GASPILLAGE : proposition faite mais la mise en place du repas anti gaspi sera communiquée à tout le monde
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CAROTTES LOCALES RÂPÉES AU CUMIN	PIZZA	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC LOCAL 	
SALADE DE PÂTES BIO	SALADE VERTE AU MAÏS	CRÈME AUX OEUFS A LA CITROUILLE	
RÔTI DE PORC LOCAL TANDOORI	TAJINE VG (raz el hanout)	DES P'TITES BÊTES DANS L'ASSIETTE (coquillettes BIO façon risotto au chorizo) 	
BOULGOUR	SEMOULE BIO 	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN(chou fleur rôti entier glacé au ketchup et paprika fumé)	
GRATIN DE CHOU FLEUR LA MUSCADE	LÉGUMES DU TAJINE	COQUILLETES BIO 	
ST PAULIN	BÛCHE MI-CHÈVRE	MIMOLETTE	
YAOURT	EDAM	PETITS SUISSES ABRICOT	
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS PARFUMÉ AUX ÉPICES 	CUPCAKE MONSTRUEUX (plusieurs parfums disponibles sur Menu App)	
POIRE AU SPÉCULOOS (cannelle)	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23