



Menu Etampes

Semaine du 31 août au 4 septembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU DE RENTREE			
Salade iceberg	Apéritif : Sirop de Grenadine	Tomates et dès d'emmental		Crêpe fromage
Bouchées azukis	Cheeseburger	Emincé de dinde sauce hongroise (champignons, tomates, oignons, ail, piment doux)	Riz New Dehli (pois chiche, lentilles, carottes, épices tandoori, oignons, tomates, poireaux)	Poisson blanc gratiné au fromage
Purée de pdt (tous)	Frites	Carottes saveur soleil Riz créole		Haricots verts colombo
	Fromage fondu Président		Saint Nectaire AOP	
Liégeois vanille	Soupe de fruits rouges	Purée pommes cannelle	Fruit de saison	Cake abricots
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise chocolat Lait Fruit		Lait demi-écrémé équitable Madeleine Fruit de saison		



Produit BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Menu Étampes

Semaine du 7 au 11 septembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
Concombre BIO et dès d'emmental		Betraves vinaigrette et dès de mimolette	Melon jaune Global GAP	
Chicken wings	Sauté de bœuf RAV au jus	Sticks végétariens	Spirales à la mexicaine (Haricots rouges, poivrons, tomates, paprika, cumin)	Steak de colin sauce citron
Lentilles à la tomate	Courgettes béchamel et emmental râpé	Purée de carottes et patate douce		Riz pilaf
	Yaourt à la fraise en sceau			Camembert
Purée de pommes au caramel beurre salé	Beignet chocolat	Fruit de saison	Milkshake mangue vanille	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Yaourt nature sucré Fruit de saison Baguette 250 g Beurre 8g		
Produit BIO Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale



Menu Étampes

Semaine du 14 au 18 septembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de tomates et dès de mimolette			Pastèque	Carottes râpées et dès d'emmental
Cordon bleu	 Gnocchetti Sardi tomates haricots rouges	 Brandade pomme de terre et haricots blancs	 Rôti de bœuf RAV sauce hongroise (Tomates, champignons, piment doux)	 Hoki pané et quartier de citron
 Haricots beurre à la tomate Semoule			Riz créole	Petits pois saveur jardin Pommes rôties et ketchup
	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature et sucre		
Moelleux pêches	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	 Purée de pommes framboises
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Lait demi-écrémé équitable Cake au miel Coupelle compote pomme banane		
Produit BIO Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale



Menu Étampes

Semaine du 21 au 25 septembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
	Concombre et dès d'emmental	Carrousel de crudités (céleri, carotte, concombre)		Salade de tomate
Semoule façon couscous 	Escalope de dinde sauce basilic 	Spirales et base lentilles tomate 	Rôti de veau sauce olives 	Colin gratiné fromage 
	Mélange de légumes et haricots plats (Brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)		Purée carottes et pomme de terre	Spirales et emmental râpé 
Petits suisse aux fruits 		Yaourt aromatisé vanille 	Edam	
Fruit de saison	Clafoutis pommes 		Fruit de saison	Beignet chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage frais aux fruits 50Gr Cookie au cacao Coupelle de compote de pomme		
 Produit BIO  Label Rouge	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale



Menu Etampes

Semaine du 28 septembre au 2 octobre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
		Carottes râpées et dès d'emmental  		 Salade de boulgour catalane 
Sauté de bœuf RAV sauce curry 	Haricots rouges sauce chili et riz	Croq veggie tomate	Nuggets de volaille	 Pavé de merlu huile parfumée citron
Pommes campagnardes		Petits pois à la lyonnaise (oignons, ail, herbes de provence) 	Carottes à l'ail Lentilles  	 Curvi Rigati et emmental râpé  
Saint Nectaire 	Yaourt nature et sucre 		Brie	Fromage frais sucré
Fruit de saison	Purée de pommes myrtilles 	Cake fruits des bois 	Fruit de saison	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Lait demi-écrémé équitable Baguette 250 g Coupelle de pâte à tartiner		
 Produit BIO  Label Rouge	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale



Menu Etampes

Semaine du 5 au 9 octobre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 	LE MOYEN AGE			
		Soupe aux fèves (fève, chou, épinards et blé) & emmental râpé  		Chou blanc, framboise, dës d'abricots, amandes, vinaigrette pommes  
Emincé de pois sauce miel gingembre amande	Civet de porc *Civet de dinde 	Omelette nature 	Rôti de bœuf RAV et crème champignons 	Steak de colin sauce ciboulette 
	Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalottes, herbes de provence)  	Papillons et sauce tomate	Mélange d'automne (Butternut, potiron, panais)	Purée de potiron
Camembert	Fromage blanc et miel		Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé à la vanille 
Cake aux noix 	Fruit	Fruit 	Purée de pommes romarin 	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Yaourt nature sucré Coupelle compote pomme banane Mini roulé à la fraise		



Produit BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Menu Étampes

Semaine du 12 au 16 octobre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mâche et betteraves et dès de mimolette	Taboulé maison 	LE JOUR DU 	Potage aux 4 légumes et emmental râpé 
Sauté de porc sauce charcutière *Sauté de dinde sauce charcutière (tomates, cornichons, oignons) 	Cordon bleu 	Rôti de veau sauce orientale 		Filet de limande meunière 
Pommes campagnardes	Carottes saveur du jardin (tomates, ciboulette, échalotes) 	Petits pois sauce lyonnaise 		Potimarron béchamel Riz 
Yaourt des BAS VIGNONS 		Petits suisse nature et sucre 		
Fruit de saison	Purée de pommes 			Clafoutis poires 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Petit moulé nature Pur jus d'Orange "TROPICANA" Baguette 250 g		



Produit BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Menu Étampes

Semaine du 19 au 23 octobre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé VACANCES				
		Chou rouge râpé BIO vinaigrette	Potage cultivateur et emmental râpé	
Riz à la méditerranéenne (lentilles, courgettes, tomates, oignons)	Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (épices paella, tomates, abricots secs, raisins secs, cannelle)	Steak de colin aux condiments	Chicken wings	Pavé de merlu huile parfumée gingembre
	Petits pois saveur jardin Semoule	Purée de chou fleur et pdt	Carottes Lentilles	Macaronis 1/2 complète et emmental râpé
Yaourt nature et sucre	Brie	Yaourt aromatisé vanille		Fromage frais sucré
Cake praline rose	Fruit de saison		Purée de pommes miel	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fromage frais sucré Fruit de saison Baguette 250 g Coupelle de pâte à tartiner	Fraidou Pur jus de pomme douce Baguette 250 g	Lait demi-écrémé équitable Quatre quart au chocolat m Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable Galette Saint Michel Coupelle de compote de pomme	Yaourt nature sucré Pur jus d'Orange "TROPICANA" Baguette 250 g Coupelle de confiture de fraises
Produit BIO Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale



Menu Étampes

Semaine du 26 au 30 octobre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade verte et dès de mimolette



Nuggets de volaille



Spirales sauce potrion ail et fines herbes



Choux romanesco
Purée de pomme de terre



Pavé de colin napolitain



Blé à la tomate



Velouté carottes lentilles corail



Rôti de bœuf RAV sauce dijonnaise
(moutarde, mélange de légumes, oignons, crème)



Carottes râpées et dès d'emmental



Colombo de poisson et riz



Fromage frais sucré

Saint Nectaire



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison

Purée de pommes poires



Fruit de saison

Moelleux pommes cannelle



GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Baguette 250 g
Coupelle de miel

Yaourt nature sucré
Fruit de saison
Baguette 250 g
Coupelle de confiture d'abricots

Fromage frais aux fruits 50Gr
Madeleine Longue
Coupelle de compote pomme-ananas

Fromage fondu Président
Pur jus d'Orange "TROPICANA"
Baguette 250 g

Cake à l'orange
Yaourt nature sucré
Fruit de saison



Produit BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale