**Ecole SAINT MICHEL** 



Semaine du 3 au 7 Novembre 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU ORANGE Carottes râpées à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette		Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre
1	Aiguillettes de poulet à l'orange	Spaghettis à la bolognaise		Filet de hoki à l'armoricaine	Bœuf Bourguignon
	Purée de potiron	/		Riz basmati	Courgettes persillées
	Mimolette	Fraidou		Yaourt nature	Emmental
	Compote pommes pêches et spéculoos	Fruit de saison		Compote allégée pomme- banane	Fruit de saison





\* Substitution sans porc

« Nouvelles recettes : Cuisto en voyage : la Russie... >>



Dessert élaboré sur la cuisine/restaurant



: Pâtisserie fraîche élaborée sur la cuisine



Cultures : Viande locale fraîche













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

#### **Ecole SAINT MICHEL**



Semaine du 10 au 14 Novembre 2014

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge mariné			Taboulé à la menthe	Salade verte
Pavé de colin sauce persane	Mardi 11 novembre 2014		Croustillants de poisson	Sauté de dinde au romarir
Petits pois	FERIE		Chou fleur béchamel	Pommes vapeur
Fromage blanc			Yaourt nature	Cantal AOC AOP
Moelleux au citron			Fruit de saison	Mandarines à la Russe

Chaque jour, du pain (LOCAL) sera servi



\* Substitution sans porc

« Nouvelles recettes : Cuisto en voyage : la Russie... »



Dessert élaboré sur la cuisine/restaurant



: Pâtisserie fraîche élaborée sur la cuisine



Ulande locale fraiche













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

#### **Ecole SAINT MICHEL**



Semaine du 17 au 21 Novembre 2014

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Riz arlequin	Salade coleslaw		Céleri râpé à la vinaigrette	Pâté de campagne cornichon  SP: Œuf dur mayonnaise
1	Sauté de bœuf Strogonoff	Escalope de volaille sauce normande		Steak haché de bœuf	Filet de merlu sauce orientale
	oubliés	Purée de pommes de terre		Carottes au jus	Pennes rigate  Fourme AOC
	Fromage des Pyrénées  Fruit de saison	Yaourt nature  Compote allégée de poires		Vache qui rit  Tarte Vatrouchka	Fruit de saison







« Nouvelles recettes : Cuisto en voyage : la Russie... »



DESSERT : Dessert élaboré sur la cuisine



: Pâtisserie fraîche élaborée sur la cuisine

















#### **Ecole SAINT MICHEL**



Semaine du 24 au 28 Novembre 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	Haricots beurre en salade	Avocat à la vinaigrette		Endives en salade	Œuf dur mayonnaise
	Saucisson Lyonnais	Sauté de dinde sauce crème et estragon		Bœuf à la crème de champignons	Macaronis, potiron, carottes et mozzarella végétariens
	SP : Filet de hoki sauce ciboulette				
	Lentilles	Brocolis		Pommes vapeur	/
	Camembert	Petit Cotentin		Cœur de dame	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Gaufre au sucre		Flan nappé au caramel	Fruit de saison





\* Substitution sans porc

« Nouvelles recettes : Cuisto en voyage : la Russie... >>



DESSERT : Dessert élaboré sur la cuisine



: Pâtisserie fraîche élaborée sur la cuisine



Sultures : Viande locale













#### **Ecole SAINT MICHEL**



Semaine du 1 au 5 Décembre 2014

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Riz aux olives	Radis roses au beurre		Pomelos	Salade de pâtes
	Sauté de bœuf façon muturea pot-au-feu	Pavé de colin sauce carotte-fenouil		Jambon blanc  SP: Cubes de hoki à la	Poisson pané & citron
				provençale	
	et ses légumes	Boulgour		Purée de pommes de terre	Chou vert et carottes à la crème de thym
	Saint Paulin	Gouda		Fraidou	Yaourt nature
	Fruit de saison	Lacté à la vanille		Cubes de poires au sirop léger	Fruit de saison

Chaque jour, du pain (LOCAL) sera servi





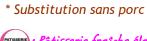














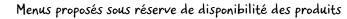






Rhone aloes : Viande locale





« Nouvelles recettes : Cuisto en voyage : la Russie... >>

#### **Ecole SAINT MICHEL**



Semaine du 8 au 12 Décembre 2014

4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge mariné	Avocat à la vinaigrette		Salade de coquillettes au curry	Macédoine à la Russe
ì	Boulettes de mouton sauce orientale	Marmite de poisson sauce marinière		Œufs à la florentine	Sauté de bœuf aux oignons
	Semoule	Etuvée de poireaux		/	Pommes dauphines
	Fromage frais sucré	Coulommiers		Vache Picon	Saint Nectaire AOC
	Compote allegée pomme banane	Eclair au chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison
	Chaque jour, du pain (LOCAL) sera	servi	* Substitution sans porc	« Nouvelles recettes : Cuisto en voya	age : la Russie >>



















#### **Ecole SAINT MICHEL**



Semaine du 15 au 19 Décembre 2014

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi
and the second	Pommes de terre à la ciboulette	Salade coleslaw		MENU DE NOËL Rillette de saumon sur toast		Salade verte
Perch	Filet de lieu sauce safranée	Quenelles sauce Nantua		Volaille (sot l'y laisse) aux marrons	VOLAILLE FRANÇAISE	Cordon bleu
	Carottes au jus	Riz		Pommes darphins		Petits pois
	Fromage blanc	Bleu AOC AÔP		Plateau de fromages		Yaourt nature
	Fruit de saison	Flan nappé au caramel		Dessert de Noël, Clémentine & Papillote		Compote de pommes du Chef















\* Substitution sans porc





cultures : Viande locale

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

« Nouvelles recettes : Cuisto en voyage : la Russie... »



**Ecole SAINT MICHEL** 

: Pâtisserie fraîche élaborée sur la cuisine

