

SCO MAT

Maria Montessori

	Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Entrées	Salade façon piémontaise au thon <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites</i>	Tomate locale et mozzarella <i>Lait</i> Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon local	Oeuf dur <i>Oeufs</i> Mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Sauté de boeuf local Sauce paprika au persil <i>Céleri, Lait</i>	Francfort de volaille SAUCISSE STRASBOURG	Poulet rôti Sauce au thym	Pâtes sauce aux légumes et soja <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Filet de colin d'Alaska pané frais <i>Gluten, Poissons</i>
Garnitures	Haricots verts persillés	Lentilles locales mijotées <i>Céleri</i>	Purée de brocolis du chef (pdt fraîche)		et quartier de citron Epinards branches en béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
Produits Laitiers	Cantal 🍷 <i>Lait</i>	Cantadou ail et fines herbes <i>Lait</i>	Neuille cendré <i>Lait</i>	Fromage blanc de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
Desserts	Raisin blanc	Compote de pommes et cassis allégée en sucre	Crème dessert à la vanille <i>Lait</i>	Pomme de producteur local	Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>




SCO MAT

Maria Montessori

	Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Mercredi 22 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
Entrées	Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte fraîche locale maïs Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tomate locale Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Houmous de carotte du chef et chip's de maïs <i>Lait</i>	Concombre local tzatziki <i>Lait, Sulfites</i>
Plats	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Sauté de boeuf local sauce au curry <i>Céleri, Lait, Moutarde</i> sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Fondant au fromage de brebis du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Rôti de dinde froide Rôti de porc local Jus de rôti <i>Céleri, Lait</i>	Pavé de merlu sauce basilic <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Purée Crécy (carotte, pdt fraîche locale)	Courgette fraîche locale Emmental râpé <i>Lait</i>	Salade verte	Coquillettes <i>Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Tomme blanche <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Saint Nectaire <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Fraidou <i>Lait</i>
Desserts	Pastèque	Gaufre poudrée <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Lacté saveur chocolat <i>Lait</i>	Poire de producteur local	Purée de pommes locales du chef






SCO MAT

Maria Montessori

	Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 01 Octobre
Entrées	Salade de lentilles et petits pois au fromage de brebis et brisures de framboise <i>Lait</i>	Radis locaux  Sauce fromage blanc aux herbes <i>Lait, Sulfites</i>	Salade coleslaw locale <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Melon local	Pâté de mousse de canard <i>Lait, Oeufs</i> et cornichon <i>Moutarde</i>
Plats	Sauté de dinde locale Sauté de porc local Sauce Basquaise <i>Céleri, Lait</i>	Samoussa de légumes <i>Gluten, Soja</i> Sauce tomate <i>Céleri, Lait</i>	Escalope de dinde locale Sauce fermière <i>Céleri, Lait</i>	Rôti de boeuf local Jus de rôti <i>Céleri, Lait</i>	Pavé de colin d'Alaska  sauce crevettes <i>Crustacés, Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Brocolis sauce béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Riz	Petits pois 	Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)	Coquillettes locales <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Edam <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage blanc de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
Desserts	Pomme de producteur local	Coupelle de purée de pommes et fraises	Gâteau tutti frutti du chef (farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Prune rouge

SCO MAT

Maria Montessori

	Lundi 04 Octobre	Mardi 05 Octobre	Mercredi 06 Octobre	Jeudi 07 Octobre	Vendredi 08 Octobre
Entrées	Tomate locale Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade façon piémontaise au thon <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites</i>	Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Concombres locaux en rondelle Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte fraîche locale croûtons <i>Gluten, Lait</i> Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Omelette nature <i>Lait, Oeufs</i>	Sauté de dinde locale Jus aux oignons <i>Céleri, Lait</i>	Rôti de veau  Jus de rôti <i>Céleri, Lait</i>	Boulettes de boeuf  à l'orientale <i>Céleri, Lait, Soja</i>	Thon à la tomate et au basilic <i>Poissons</i>
Garnitures	Epinards branches en béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Carottes locales au persil <i>Céleri, Lait</i>	Purée de céleri du chef (pdt fraîches)	Semoule  <i>Gluten</i>	Torti local <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Yaourt nature <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Fourme d'Ambert  <i>Lait</i>	Vache qui rit  <i>Lait</i>
Desserts	Beignet parfum chocolat <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeufs</i>	Poire de producteur local	Banane	Raisin blanc	Lacté saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>

SCO MAT

Maria Montessori

	Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Mercredi 13 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
Entrées	Salade de pommes de terre <i>Moutarde, Sulfites</i> dés de mimolette <i>Lait</i>	Carottes râpées, vinaigrette aux fruits de la passion <i>Moutarde, Sulfites</i>	Radis locaux  Sauce fromage blanc aux herbes <i>Lait, Sulfites</i>	Tartinade de haricots blancs	Concombres locaux en rondelle Sauce crème ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Sauté de boeuf local Sauce bouguignonne <i>Sulfites</i>	Quenelle nature sauce nantua <i>Crustacés, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites</i>	Emince dinde aux pruneaux <i>Sulfites</i>	Rôti de dinde froid Rôti de porc local	Filet de colin d'Alaska pané frais <i>Gluten, Poissons</i>
Garnitures	Courgette fraîche locale au persil <i>Céleri, Lait</i>	RIZ CAMARGUE	Pommes noisette	Purée façon truffade (Cantal AOP, Pdt fraîche)	et quartier de citron Haricots verts persillés
Produits Laitiers	Saint Nectaire  <i>Lait</i>	Fromage blanc nature <i>Lait</i>	Bûche mélangée <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Petit Cotentin <i>Lait</i>
Desserts	Poire de producteur local	Purée de pommes locales du chef	Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice <i>Lait</i>	Banane	Cake aux châtaignes du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>