
















Semaine du 11 au 15 septembre 2017

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
		 Concombre crème ciboulette Carottes râpées vinaigrette		
 Emincé de dinde aux olives	Haricots rouge sauce chili maison	 Rôti de bœuf	 Sauté de porc au caramel Escalope de poulet à la tomate	Filet de Cabillaud sauce citron maison
Frites maison	 Riz créole	Epinards béchamel	 Purée de pommes de terre et carottes maison	 Coquillettes + Emmental râpé
 Maroilles AOP Fourme d'Ambert AOP	 Faisselle Petit suisse aux fruits		Fol épi Mimolette	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
 Nectarine	Prune jaune Prune rouge	Flan vanille maison Entremet au chocolat maison	Cake à la vanille maison Clafoutis aux cerises maison	 Banane au chocolat Ananas au caramel

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge

 Race à viande

 Produits locaux

Pour plus de précisions sur les menus, vous pouvez écrire à education@saintcloud.fr