

api

# MENUS

## du 2 Septembre au 17 Octobre 2014

BRUAY LA BUISSIÈRE

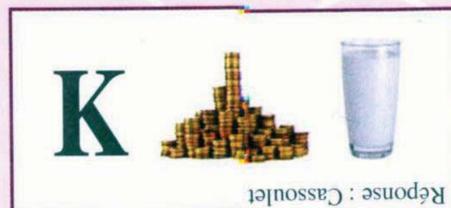
Bonne Rentrée !

MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
Melba charentais	Sauté de porc façon carbonnade	Crêpe fromagère
Embricé de volaille sur légumes waterzoï	Coquillettes et fromage râpé	Poisson sur confit niçois
Riz pilaf	Camembert à la coupe	Semoule et sa sauce
Liégeois saveur chocolat	Compote aux 2 fruits	Fruit de saison

LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
Bœuf mironton	Betterave maïs	Salade fromagère	Filet de colin sauce crémeuse
Frites	Escalope de poulet à la moutarde	Normandin sauce douce au poivre	Epinards hachés et riz blanc
Edam	Petits pois - Carottes	Purée grand-mère	Vache Gros Jean
Pastèque	Yaourt aux fruits	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison

LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
Potage légumes	Cordon bleu	Carotte râpée persillée	Merlu meunière sauce citron
Sauté de porc sauce charcutière	sauce tomate	Blanquette de veau sur ses légumes	Pommes de terre persillées
Haricots verts et pommes dorées	Pâtes et fromage râpé	Riz au bouillon	Fromage Chanteneige
Yaourt brassé sucré	Gouda	Yaourt nature sucré	Fruit de saison

A toi de déchiffrer les plats traditionnels de la Cuisine Française :



Un plat sans viande sera proposé à chaque repas suivant une trame définie consultable sur les restaurants

### L'histoire de la Tarte Tatin, la connaissez-vous ?

Les sœurs Tatin avaient un restaurant dont leur spécialité était la tarte aux pommes. Un jour, l'une d'elles, oubliant de mettre une pâte dans le moule et l'enfourna simplement avec des pommes. S'apercevant de son erreur, elle décida de rajouter simplement la pâte par dessus les pommes et de cuire la tarte ainsi. Cette tarte eut beaucoup de succès et devint la **Tarte Tatin**.

LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
Raviolis au gratin	Pizza fromage	Concombre vinaigrette	Poisson sur brunoise
Salade	Tajine de volaille	Steak haché sauce brune	Riz saveur safran
Milanette	Légumes couscous, semoule	Frites	Crème de gruyère
Compote de pommes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Flan caramel

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
Potage carotte	Rôti de bœuf sauce Bercy	Aiguillettes sauce tomate	Céleri bulgare
Palette à la provençale	Pommes de terre dorées	Riz et courgettes	Pâtes à la carbonara
Fricassée de petits pois	Gouda	Edam	Macaronis et fromage râpé
Fromage blanc nature sucré	Raisins	Chou crème pâtissière	Flan saveur chocolat

LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
Saucisse Knack sauce cerfeuil	Macédoine mayonnaise	Tomate ciboulette	Poisson pané sauce Tartare
Purée au lait Emmental	Sauté de bœuf façon bourguignon	Blanc de poulet rôti, jus de cuisson	Pommes de terre vapeur
Fruit de saison	Carottes fondantes - Riz	Ratatouille et semoule	Rondelé nature
	Yaourt aux fruits	Flan saveur vanille	Fruit de saison

1<sup>ères</sup> Rencontres du Goût qui ont pour thème « Réveillons la cuisine en mariant les cuisines et les épices du monde »

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Pâtes bolognaise au paprika	Carotte râpée au citron	Betterave vinaigrette	Jambon tranche
Coquillettes et fromage râpé	Poule au riz sauce curry	Gratin de poisson créole	Frites
St-Paulin	Riz et légumes du bouillon	sur pommes de terre Julienne de légumes	Fromage Fleur de lait
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Compote cannelle

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements