

api

# MENUS

du 2 Septembre  
au 17 Octobre 2014

BRUAY LA BUISSIÈRE

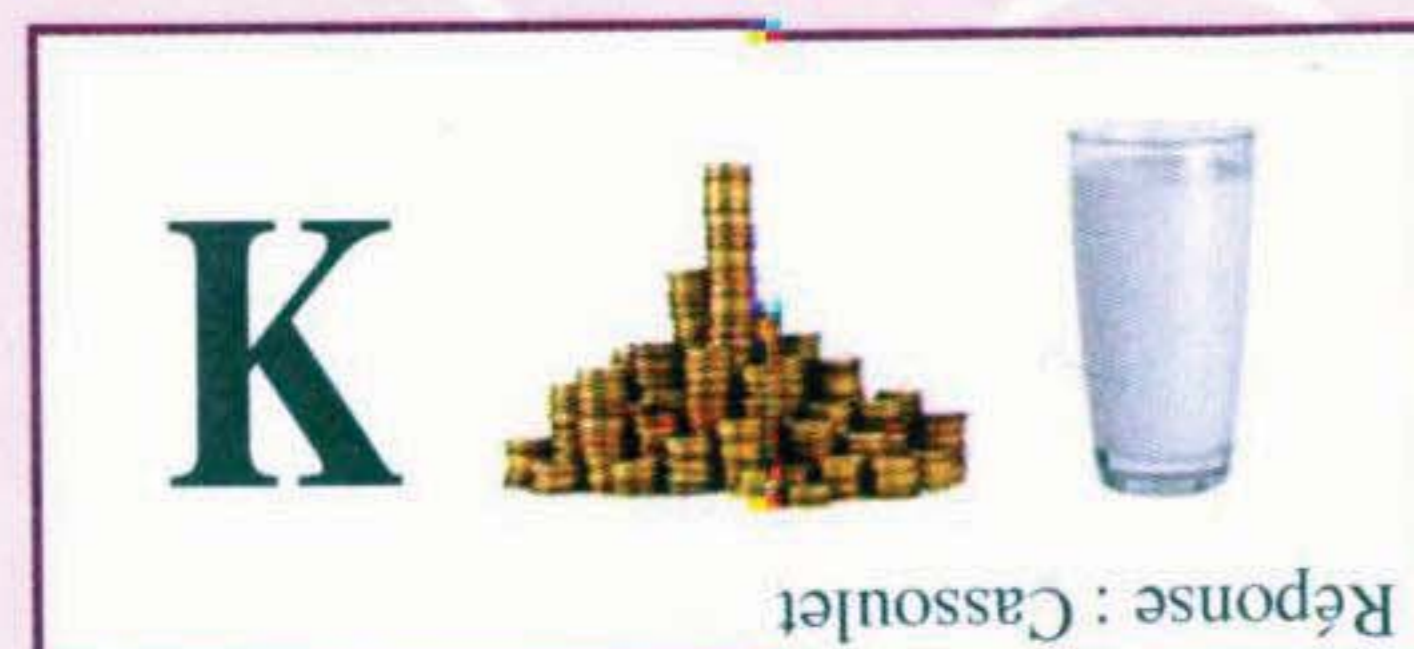
Bonne  
Rentrée !

| MARDI 2 SEPTEMBRE                           | JEUDI 4 SEPTEMBRE                 | VENDREDI 5 SEPTEMBRE         |
|---|-----------------------------------|------------------------------|
| Melba charentais                            | Sauté de porc<br>façon carbonnade | Crêpe fromagère              |
| Embricé de volaille<br>sur légumes waterzoï | Coquillettes<br>et fromage râpé   | Poisson<br>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                     |
| Frites            | Escalope de poulet<br>à la moutarde | Normandin<br>sauce douce au poivre | sauce crémeuse                     |
| Edam              | Petits pois - Carottes              | Purée grand-mère                   | Epinards hachés<br>et riz blanc    |
| Pastèque          | Yaourt aux fruits                   | Crème dessert<br>saveur vanille    | Vache Gros Jean<br>Fruit de saison |

| LUNDI 15 SEPTEMBRE                 | MARDI 16 SEPTEMBRE    | JEUDI 18 SEPTEMBRE                    | VENDREDI 19 SEPTEMBRE                  |
|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|--|
| Potage légumes                     | Cordon bleu           | Carotte râpée persillée               | Merlu meunière                         |
| Sauté de porc<br>sauce charcutière | sauce tomate          | Blanquette de veau<br>sur ses légumes | sauce citron                           |
| Haricots verts et<br>pommes dorées | Pâtes et fromage râpé | Riz au bouillon                       | Pommes de terre<br>persillées          |
| Yaourt brassé sucré                | Gouda                 | Yaourt nature sucré                   | Fromage Chanteneige<br>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<br>sauce brune | Riz saveur safran     |
| Milanette          | Légumes couscous,<br>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           | Aiguillettes      | Céleri bulgare               |
| Palette à la provençale       | sauce Bercy            | sauce tomate      | Pâtes à la carbonara         |
| Fricassée de petits pois      | Pommes de terre dorées | Riz et courgettes | Macaronis<br>et fromage râpé |
| Fromage blanc<br>nature sucré | Gouda                  | Edam              | Flan saveur chocolat         |

| LUNDI 6 OCTOBRE | MARDI 7 OCTOBRE          | JEUDI 9 OCTOBRE                         | VENDREDI 10 OCTOBRE               |
|-----------------|--------------------------|---|-----------------------------------|
| Saucisse Knack  | Macédoine mayonnaise     | Tomate ciboulette                       | Poisson pané                      |
| sauce cerfeuil  | Sauté de bœuf            | Blanc de poulet rôti,<br>jus de cuisson | sauce Tartare                     |
| Purée au lait   | façon bourguignon        | Ratatouille et semoule                  | Pommes de terre vapeur            |
| Emmental        | Carottes fondantes - Riz | Flan saveur vanille                     | Rondelé nature<br>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<br>au paprika  | Carotte râpée au citron       | Betterave vinaigrette       | Jambon tranche        |
| Coquillettes<br>et fromage râpé | Poule au riz sauce curry      | Gratin de poisson<br>créole | Frites                |
| St-Paulin                       | Riz et légumes<br>du bouillon | sur pommes de terre         | Fromage Fleur de lait |
| Fruit de saison                 | Yaourt nature sucré           | Julienne de légumes         | Compote cannelle      |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements