



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 31 août au 9 septembre 2022



	LUNDI 29/08	MARDI 30/08	MERCREDI 31/08	JEUDI 01/09	VENDREDI 02/09
REPAS	FERMÉ	FERMÉ	œuf mayonnaise et salade sauté de poulet basquaise poêlée de légumes fromage fruit	melon cordon bleu petits pois fromage fruit	tomates basilic sauté de porc charcutière haricots verts persillés généoise mousseline de fraise « maison »
GOÛTER (périscolaire)			 pain au lait petit suisse jus 100%	 banane pain et beurre lait	 biscuit yaourt jus 100%

	LUNDI 05/09	MARDI 06/09	MERCREDI 07/09	JEUDI 08/09	VENDREDI 09/09
REPAS	carottes rapées ciboulette filet de poisson pané citron julienne de légumes semoule vanille	rillettes et cornichons escalope de dinde coulis de tomate « maison » riz Jumbalaya yaourt fruit	salade verte aux croustons tortis à la bolognaise fromage cocktail de fruits	radis et beurre Joue de porc au curry riz basmati Kitchari entremet chocolat	SANS VIANDE concombre sauce yaourt et miel poêlée Veggie gratin dauphinois fromage frais cake « maison »
GOÛTER (périscolaire)	 croissant fruit eau	 pain et confiture fromage blanc jus 100%	 cookies « maison » yaourt eau	 crêpe au sucre compote lait	 petit suisse pain épice « maison » eau



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.





Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 12 au 23 septembre 2022



SANS VIANDE

REPAS


GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 12/09

maquereaux à la moutarde

paupiette de dinde sauce
chasseur

purée de carottes

fromage blanc 
fruit



pain et fromage
fruit 
eau

MARDI 13/09

pastèque

chipolatas 

lentilles cuisinées

fromage 

fruits au sirop



compote de fruits
biscuit
eau

MERCREDI 14/09

salade niçoise

filet de colin meunière

gratin de poireaux 

fondant chocolat «maison»
crème anglaise



fruit
petits filou
eau

JEUDI 15/09

macédoine mayonnaise

hachis parmentier

salade verte  


yaourt aromatisé 
fruit 



trendy choco mousseline
à la framboise
eau

VENDREDI 16/09

salade de lentilles au sarrazin

nuggets de mozzarella sauce
tomate «maison»
jardinière de légumes 

fromage 
fruit



crème vanille
biscuit
jus 100% 

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 19/09

melon

pâtes au saumon et aneth

fromage 

entremet vanille  



pain et beurre
petit suisse
eau

MARDI 20/09

salade de perline et surimi

poulet au jus 

haricots verts au beurre

fromage
fruit 



brownies «maison»
fruit
eau

MERCREDI 21/09

concombres vinaigrette

longe de porc braisée 
pommes de terre sautées 

fromage
pêche au coulis de fruits rouges



compote
brioche «maison»
eau

SANS VIANDE

JEUDI 22/09

pizza «maison»

croq fromage sauce Choron
chou Romanesco

petit suisse

fruit 



flan caramel
fruit
eau

VENDREDI 23/09

betteraves à la mimolette

émincé de bœuf 
au poivre vert

frites

yaourt 



pain et fromage
jus 100% 



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.





















Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 26 septembre au 7 octobre 2022



REPAS




GOÛTER
(périscolaire)

	LUNDI 26/09	MARDI 27/09	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
REPAS	salade de pommes de terre sauté de bœuf stroganoff  jeunes carottes persillées yaourt  fruit 	salade Coleslaw chili végétarien riz pilaff fromage  poire au chocolat	salade d'œuf et tomates sauté de dinde provençale  pommes boulangère  fromage fruit	haricots verts et surimi couscous merguez  et boulette d'agneau crème caramel  fruit	tomates à l'estragon  joue de porc moutarde ancienne chous fleurs persillés clafoutis aux pommes «maison»
GOÛTER	 compote petit beurre eau	 pain et fromage figue eau	 pain au lait petit suisse jus 100%	 banane pain et beurre lait 	 meringuette yaourt jus 100% 

Dégustation jus de pommes

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

	LUNDI 03/10	MARDI 04/10	MERCREDI 05/10	JEUDI 06/10	VENDREDI 07/10
REPAS	céleri sauce cocktail filet de lieu sauce curcuma ratatouille semoule au lait 	pâté de campagne  et cornichons émincé de porc  à la Normande haricots beurres fromage blanc pomme 	salade à l' emmental poêlée veggie béarnaise potatoes  fromage abricot au sirop	Perlines au thon poulet rôti  poêlée de légumes  yaourt vanille  fruit	concombres aux cives sauté de veau marenco  purée de pommes de terre crèmes chocolat 
GOÛTER	 croissant fruit eau	 pain et confiture  petit filou jus 100%	 cookies «maison» yaourt eau	 fruit crepe au sucre  eau	 pain et barre de chocolat compote lait 



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.

