













SIRPI de CITRY/NANTEUIL/ MERY SUR MARNE



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	Jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette au fromage blanc	Menu de la rentrée  Salade iceberg vinaigrette  Pizza au fromage du chef  Yaourt au lait entier nature et sucre <small>Ferme de Viltain (78)</small>  Banane sauce chocolat 	Saucisson à l'ail* et cornichons œuf dur mayonnaise
Filet de poulet au jus	Paupiette de veau aux herbes		Poisson meunière
Pâtes Coquillettes	Haricots verts à l'huile d'olive		Pomme de terre vapeurs
Brie	Tomme blanche		Fromage blanc nature et sucre (4g)
Compote pomme	 Gaufre Liégeoise		Pastèque





+ emploi du temps





lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	Jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Chou Fleur sauce vinaigrette moutarde à l'ancienne	Haricots beurre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Merguez	 Jambon blanc*	Haut de cuisse de poulet rôti	 Hachis parmentier
Purée de pomme de terre et courgettes	Pâtes tortis	Epinards et pomme de terre béchamel	
Fromage frais Petit Moulé Nature	Yaourt au lait entier à la vanille  Ferme de Sigy (77)	Yaourt nature sucré	Edam
Pomme	Prunes	Clafoutis pomme poire du chef	Flan vanille nappé caramel

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Melon (à couper sur place)	MENU DU SPORTIF  (coupe du monde rugby) Salade vitaminé <small>(carottes, betterave, soja, vinaigrette)</small>  Bolognaise aux épices italiennes Pâtes coquillettes  Emmental râpé Barre de céréales	Tomate vinaigrette au poivron	Entrée du bout des doigts (emmental, mimolette, tomate cerises)
Emincé de poulet sauce brune		Poisson pané	Colin sauce crème
Semoule		Haricots verts à l'estragon	Purée de pomme de terre et carotte
Brie		Camembert	Suisse nature sucré
Mousse au chocolat au lait		Compote de pomme abricot	Crème dessert vanille

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Salade mélée vinaigrette	Menu pour la planète  Betterave BIO vinaigrette à l'ail  Riz BIO cuisinés aux allumettes de dinde façon à la reine  Yaourt nature LOCAL BIO et sucre Quart de lait (95)  Pomme BIO	Salade de tomate et mozarella vinaigrette à l'huile d'olive
Poisson pané et ketchup	 Chipolatas grillée* sauce Niçoise		 Sauté de bœuf façon bourguignon
Chou fleur et pomme de terre béchamel	Semoule		Pâtes tortis
Suisse aux fruits	Brie		Yaourt nature sucré
Poire	Flan nappé caramel		Gâteau du chef à la vanille

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	Jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Salade de chou blanc et carottes vinaigrette	Salade batavia vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc
 Boulettes de bœuf au jus	Gratin de coquillettes au poisson (Emmental râpé, béchamel, coquillettes, morceaux de colin)	Emincés de dinde sauce crème	 Sauté de porc* sauce dijonnaise
Purée de pomme de terre		Haricots verts	Riz
Edam		Duo de fromage blanc et compote, pépites de spéculoos	Fromage fondu Vache qui rit
Mousse au chocolat au lait	Poire	Raisins	

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	Jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Salade de lentilles à l'échalote	Potage de potiron	HAPPY TARTERIE Concombre vinaigrette  Quich'o bolo du chef Salade mélée vinaigrette Suisses aux fruits Banane	 Carottes râpées vinaigrette
Emincés de dinde sauce caramel	Normandin de veau sauce crème		 Chili sin carne
Carottes aux quatre épices	Semoule		Riz
Suisse nature sucré	Yaourt nature sucré		Edam
Pomme	Beignet aux pommes		Crème dessert au chocolat  Ferme de Sigy (77)

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
C'est moi qui choisis : Champignons sauce fromage blanc ciboulette ou champignons grecque	Betterave vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Repas Montagnard Potage Dubarry  Tartiflette* Fromage blanc et confiture de mytilles  Madeleine
Filet de lieu sauce rougail	 Rôti de bœuf sauce aux champignons	Dos de colin sauce normande	
Chou fleur béchamel	Pâtes Farfalles	Semoule	
Yaourt aromatisé	Brie	Gouda	
Poire	Pomme	Flan nappé caramel	