



Menus Ecole d'Authie

	LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026		JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
Entrée				Saucisson à l'ail et beurre	Tomates à l'huile d'olive
Plat protidique		Lasagnes bolognaises		Filet de poulet à la crème	Jambon sauce Dijonnaise
Accompagnement		Salade verte		Petits pois carottes	Pommes rostis
Produit laitier		Camembert			
Dessert		Compote de pommes		Fruit frais	Cake pépites de chocolat

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc

Menus Ecole d'Authie

	LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026		JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
Entrée		Salade de pommes de terre échalote ciboulette		Carottes râpées 	
Plat protidique	Curry de porc	Fricassée de volaille thym citron		Lasagne de légumes 	Steak de colin sauce valencia
Accompagnement	Lentilles	Jeunes carottes persillées 		Salade verte	Purée de patate douce
Produit laitier	Brie				Saint paulin
Dessert	Compote de poire	Riz au lait		Fruit frais 	Marquise au chocolat

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc

Menus Ecole d'Authie

	LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026		JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Entrée				Tomates vinaigrette	Melon
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Raviolinis au fromage sauce tomate 		Rôti de dinde froid mayonnaise	Dos de colin sauce crème
Accompagnement	Haricots verts 	Salade verte		Frites au four	Riz créole 
Produit laitier	Yaourt sucré 	Camembert			
Dessert	Fruit frais 	Crème dessert chocolat 		Compote pomme fraise	Ile flottante crème anglaise

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc

Menus Ecole d'Authie

	LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026		JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Entrée		Melon			Concombre bulgare
Plat protidique	Saucisse aux lentilles	Dos de colin sauce Aurore		Roulé au fromage	Sauté de volaille forestière
Accompagnement	Plat complet	Pommes persillées		Duo brocolis et chou fleur	Pennes
Produit laitier	Camembert			Petit cotentin	
Dessert	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits		Glace	Salade de fruits exotiques

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc

Menus Ecole d'Authie

	LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026		JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
Entrée		Tomates basilic			Betteraves vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc dijonnaise	Gratiné de poisson au fromage		Chili Végétarien aux haricots rouges	Rôti de dinde froid mayonnaise
Accompagnement	Printanière de légumes	Purée de carottes		Riz créole	Frites au four
Produit laitier	Vache qui rit			Carré frais 1/2 sel	
Dessert	Fruit frais	Yaourt aromatisé		Crème dessert chocolat	Banana Bread

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc

Menus Ecole d'Authie

	LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026		JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Entrée				Taboulé	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Croustillant fromager 	Gratin savoyard		Escalope de volaille normande	Haché au saumon au beurre blanc
Accompagnement	Ratatouille	Salade verte		Haricots verts 	Coquillettes 
Produit laitier	Rondelé 	Camembert 			
Dessert	Fruit frais 	Melon		Fruit frais	Eclair au chocolat

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc

	Orange	Vert		Violet	Rouge
	LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026		JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
Entrée		Concombre vinaigrette			Tomates à l'huile d'olive
Plat protidique	Saute de porc sauce miel soja	Filet de poisson crème d'asperge		Boulettes de bœuf à la Bourguignonne	Torsades bolognaise végétarienne
Accompagnement	Patates douces et butternut aux épices	Pommes rissolées		Purée violette	Salade verte
Produit laitier	Mimolette			Yaourt sucré	
Dessert	Orange	Petits suisses aux fruits		Blueberry Cake	Compote pomme fraise

Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc