

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024 (LFT MATERNELLES-PRIMAIRES)

LUNDI



2

MARDI

SALADE DE TOMATES ET VINAIGRETTE

BOEUF BRAISÉ AUX LÉGUMES
POMMES DE TERRE RÔTIES AU
ROMARIN

FRUIT DU JOUR

3

MERCREDI

SALADE PIEMONTAISE (POMME DE
TERRE, OIGONS, TOMATES,
CORNICHONS)

WRAP DE POULET GRILLÉ
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS

YAOURT

4

JEUDI

SALADE VERTE, VINAIGRETTE

MAC AND CHEESE
BROCCOLIS VAPEUR

SALADE DE FRUITS

5

VENDREDI

CONCOMBRES AU YAOURT

GOUJONNETTE DE SOLE PANÉE, SAUCE
TARTARE

HARICOTS VERTS À L'AIL
RIZ BLANC ET QUINOA

BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON

6

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE

BÂTONNETS DE POULET PANÉ MAISON,
PETITS POIS,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

YAOURT

9

BÂTONNETS DE CAROTTES ET CÉLERI

HACHIS PARMENTIER

FRUIT DU JOUR

10

SALADE CAESAR

RIZ FRIT VÉGÉTARIEN

FROMAGE

11

SALADE DE LÉGUMES RAPÉS

RAVIOLIS AU FROMAGE,
SAUCE TOMATE BASILIC

FRUIT DU JOUR

12

SALADE D'HARICOTS VERTS, HUILE
D'OLIVE, CITRON

BURGER DE POISSON,
PATATES DOUCES RÔTIES AU ROMARIN

YAOURT

13

SALADE DE CHOUX ET CAROTTES

CUBES DE BLANC DE POULET À LA
CRÈME
COQUILLETTES AU BEURRE
ÉPINARD SAUTÉ À L'AIL ET AU BEURRE

FRUIT DU JOUR

16

SALADE DE CONCOMBRES, RADIS, FETA

BOULETTES DE BOEUF MAISON, SAUCE
TOMATE BASILIC
RIZ BLANC

YAOURT

17

SALADE DE LAITUE CROQUANTE,
HUILE D'OLIVE, CITRON

QUICHE AUX LÉGUMES ET À LA DINDE

SALADE DE FRUITS

18

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

LASAGNES BOLOGNAISE MAISON AU
BOEUF

FROMAGE

19

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE

PARMENTIER DE POISSON
PETITS POIS AU BEURRE

BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON

20

CONCOMBRES AU YAOURT

POULET AU FOUR
HARICOTS VERTS SAUTÉS À L'AIL
RIZ BLANC

FRUIT DU JOUR

23

SALADE CAESAR

BOEUF AUX CAROTTES
POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS
VAPEUR AU BEURRE

FROMAGE

24

BÂTONNETS DE CONCOMBRES ET
CAROTTES

SANDWICH AU POULET

SALADE DE FRUITS

25

CAROTTES RÂPÉES, CANNEBERGES

PENNE SAUCE ALFREDO

YAOURT

26

SALADE DE HARICOTS VERTS, HUILE
D'OLIVE ET CITRON

FILET DE POISSON PANÉ, SAUCE
TARTARE

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
CAROTTES ET BROCOLIS VAPEUR

FRUIT DU JOUR

27

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE

ESCALOPE DE POULET PANÉ MAISON

SEMOULE AU BEURRE,
CAROTTES ET BROCOLIS VAPEUR

FROMAGE

30



1



2



3



4

MENU FOR SEPTEMBER 2024(LFT KINDERGARTEN-PRIMARY)

MONDAY



2

TUESDAY

TOMATO SALAD WITH VINAIGRETTE
BRAISED BEEF WITH VEGETABLES
ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY
FRUIT OF THE DAY

3

WEDNESDAY

PIEDMONT SALAD (POTATOES,
ONIONS, TOMATOES, GHERKINS)
GRILLED CHICKEN WRAP
GRILLED SEASONAL VEGETABLES
YAOURT

4

THURSDAY

GREEN SALAD WITH VINAIGRETTE
MAC AND CHEESE
STEAMED BROCCOLI
FRUIT SALAD

5

FRIDAY

CUCUMBERS WITH YOGHURT
BREADED SOLE GOUJONNETTE WITH
TARTAR SAUCE
GREEN BEANS WITH GARLIC
WHITE RICE AND QUINOA
HOMEMADE CHOCOLATE BROWNIE

6

GRATED CARROTS WITH VINAIGRETTE
HOMEMADE BREADED CHICKEN STICKS,
PEAS,
POTATO MOUSSELINE
YOGURT

9

CARROT AND CELERY STICKS
SHEPHERD'S PIE
FRUIT OF THE DAY

10

CAESAR SALAD
VEGETARIAN FRIED RICE
CHEESE

11

GRATED VEGETABLE SALAD
CHEESE RAVIOLI
TOMATO BASIL SAUCE
FRUIT OF THE DAY

12

GREEN BEAN SALAD, OLIVE OIL, LEMON
FISH BURGER,
ROASTED SWEET POTATOES WITH
ROSEMARY
YAOURT

13

CABBAGE AND CARROT SALAD
CHICKEN BREAST CUBES WITH CREAM
SAUCE
COQUILLETES WITH BUTTER
SPINACH SAUTÉED WITH GARLIC AND
BUTTER

FRUIT OF THE DAY 16

CUCUMBER, RADISH AND FETA SALAD
HOMEMADE BEEF MEATBALLS WITH
TOMATO BASIL SAUCE
WHITE RICE
YOGURT

17

CRISP LETTUCE SALAD,
OLIVE OIL, LEMON
VEGETABLE AND TURKEY QUICHE
FRUIT SALAD

18

SHREDDED CARROTS WITH
VINAIGRETTE
HOMEMADE BEEF LASAGNA
BOLOGNESE
CHEESE

19

VINEGAR TOMATO SALAD
FISH PARMENTIER
BUTTERED PEAS
HOMEMADE CHOCOLATE BROWNIE

20

CUCUMBERS WITH YOGHURT
OVEN-BROWN CHICKEN
GREEN BEANS SAUTÉED IN GARLIC
WHITE RICE

FRUIT OF THE DAY 23

CAESAR SALAD
BEEF WITH CARROTS
STEAMED POTATOES STEAMED
BROCCOLI WITH BUTTER

24

CUCUMBER AND CARROT STICKS
CHICKEN SANDWICH
FRUIT SALAD

25

GRATED CARROTS, CRANBERRIES
PENNE WITH ALFREDO SAUCE
YAOURT

26

GREEN BEAN SALAD, OLIVE OIL AND
LEMON
BREADED FISH FILLET WITH TARTAR
SAUCE
POTATO MOUSSELINE
STEAMED CARROTS AND BROCCOLI

27

TOMATO SALAD WITH VINAIGRETTE
HOMEMADE BREADED CHICKEN
ESCALOPE
SEMOLINA WITH BUTTER,
STEAMED CARROTS AND BROCCOLI

CHEESE 30



1



2



3



4

LUNDI



2

MARDI

SALADE DE TOMATES ET VINAIGRETTE

BOEUF BRAISÉ AUX LÉGUMES
MOUSSELINÉ DE POMME DE TERRE

FRUIT DU JOUR

3

MERCREDI

SALADE PIEMONTAISE (POMME DE
TERRE, OIGONS, TOMATES,
CORNICHONS)

WRAP DE POULET GRILLÉ
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS

YAOURT

4

JEUDI

SALADE VERTE, VINAIGRETTE

MAC AND CHEESE
BROCCOLIS VAPEUR

SALADE DE FRUITS

5

VENDREDI

CONCOMBRES AU YAOURT

GOUJONNETTE DE SOLE PANÉE, SAUCE
TARTARE

HARICOTS VERTS À L'AIL
RIZ BLANC ET QUINOA

BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON 6

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE

BÂTONNETS DE POULET PANÉ MAISON,
PETITS POIS,
POMME DE TERRES RÔTIS AU ROMARIN

YAOURT

9

BÂTONNETS DE CAROTTES ET CÉLERI

HACHIS PARMENTIER

FRUIT DU JOUR

10

SALADE CAESAR

RIZ FRIT VÉGÉTARIEN

FROMAGE

11

SALADE DE LÉGUMES RAPÉS

RAVIOLIS AU FROMAGE,
SAUCE TOMATE BASILIC

FRUIT DU JOUR

12

SALADE D'HARICOTS VERTS, HUILE
D'OLIVE, CITRON

BURGER DE POISSON,
PATATES DOUCES RÔTIES AU ROMARIN

YAOURT

13

SALADE DE CHOUX ET CAROTTES

CUBES DE BLANC DE POULET À LA
CRÈME
COQUILLETTES AU BEURRE
ÉPINARD SAUTÉ À L'AIL ET AU BEURRE

FRUIT DU JOUR

16

SALADE DE CONCOMBRES, RADIS, FETA

WOK DE BOEUF ET BROCOLIS SAUTÉS
À L'ASIATIQUE
RIZ BLANC

YAOURT

17

SALADE DE LAITUE CROQUANTE,
HUILE D'OLIVE, CITRON

QUICHE AUX LÉGUMES ET À LA DINDE

SALADE DE FRUITS

18

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

LASAGNES BOLOGNAISE MAISON AU
BOEUF

FROMAGE

19

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE

CUBES DE SAUMON AU FOUR,
SAUCE PROVENÇALE
MOUSSELINÉ DE POMMES DE TERRE À
L'HUILE D'OLIVE

BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON

20

CONCOMBRES AU YAOURT

CUBES DE BLANC DE POULET AU
CURRY
LÉGUMES SAUTÉS
RIZ BLANC

FRUIT DU JOUR

23

SALADE CAESAR

BOEUF AUX CAROTTES
POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS
VAPEUR AU BEURRE

FROMAGE

24

BÂTONNETS DE CONCOMBRES ET
CAROTTES

SANDWICH AU POULET

SALADE DE FRUITS

25

CAROTTES RÂPÉES, CANNEBERGES

PENNE SAUCE ALFREDO

YAOURT

26

SALADE DE HARICOTS VERTS, HUILE
D'OLIVE ET CITRON

FILET DE POISSON PANÉ, SAUCE
TARTARE

MOUSSELINÉ DE POMMES DE TERRE
CAROTTES ET BROCOLIS VAPEUR

FRUIT DU JOUR

27

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE

BLANC DE POULET MARINÉ AU MIEL ET
AUX ÉPICES
SEMOULE AU BEURRE,
CAROTTES ET BROCOLIS VAPEUR

FROMAGE

30



1



2



3



4

MENU OF THE MONTH SEPTEMBER 2024 (LFT SECONDARY)

MONDAY



2

TUESDAY

TOMATO SALAD WITH VINAIGRETTE
BRAISED BEEF WITH VEGETABLES
POTATO MOUSSELINE
FRUIT OF THE DAY

3

WEDNESDAY

PIEDMONT SALAD (POTATOES,
ONIONS, TOMATOES, GHERKINS)
GRILLED CHICKEN WRAP
GRILLED SEASONAL VEGETABLES
YOGURT

4

THURSDAY

GREEN SALAD WITH VINAIGRETTE
MAC AND CHEESE
STEAMED BROCCOLI
FRUIT SALAD

5

FRIDAY

CUCUMBERS WITH YOGHURT
BREADED SOLE GOUJONNETTE WITH
TARTAR SAUCE
GREEN BEANS WITH GARLIC
WHITE RICE AND QUINOA
HOMEMADE CHOCOLATE BROWNIE

6

GRATED CARROTS WITH VINAIGRETTE
HOMEMADE BREADED CHICKEN STICKS,
PEAS,
ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY
YOGURT

9

CARROT AND CELERY STICKS
SHEPHERD'S PIE
FRUIT OF THE DAY

10

CAESAR SALAD
VEGETARIAN FRIED RICE
CHEESE

11

GRATED VEGETABLE SALAD
CHEESE RAVIOLI
TOMATO BASIL SAUCE
FRUIT OF THE DAY

12

GREEN BEAN SALAD, OLIVE OIL, LEMON
FISH BURGER,
ROASTED SWEET POTATOES WITH
ROSEMARY
YOGURT

13

CABBAGE AND CARROT SALAD
CHICKEN BREAST CUBES WITH CREAM
SAUCE
COQUILLETES WITH BUTTER
SPINACH SAUTÉED WITH GARLIC AND
BUTTER
FRUIT OF THE DAY

16

CUCUMBER, RADISH AND FETA SALAD
ASIAN-STYLE STIR-FRIED BEEF AND
BROCCOLI WOK
WHITE RICE
YOGURT

17

CRISP LETTUCE SALAD,
OLIVE OIL, LEMON
VEGETABLE AND TURKEY QUICHE
FRUIT SALAD

18

SHREDDED CARROTS WITH
VINAIGRETTE
HOMEMADE BEEF LASAGNE
BOLOGNESE
CHEESE

19

VINEGAR TOMATO SALAD
BAKED SALMON CUBES,
PROVENÇAL SAUCE
POTATO MOUSSELINE WITH OLIVE OIL
HOMEMADE CHOCOLATE BROWNIE

20

CUCUMBERS WITH YOGHURT
CURRIED CHICKEN BREAST CUBES
STIR-FRIED VEGETABLES
WHITE RICE
FRUIT OF THE DAY

23

CAESAR SALAD
BEEF WITH CARROTS
STEAMED POTATOES STEAMED
BROCCOLI WITH BUTTER
CHEESE

24

CUCUMBER AND CARROT STICKS
CHICKEN SANDWICH
FRUIT SALAD

25

GRATED CARROTS, CRANBERRIES
PENNE WITH ALFREDO SAUCE
YOGURT

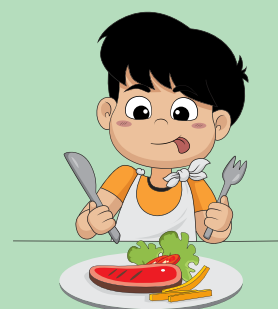
26

GREEN BEAN SALAD, OLIVE OIL AND
LEMON
BREADED FISH FILLET WITH TARTAR
SAUCE
POTATO MOUSSELINE
STEAMED CARROTS AND BROCCOLI
FRUIT OF THE DAY

27

TOMATO SALAD WITH VINAIGRETTE
CHICKEN BREAST MARINATED IN
HONEY AND SPICES
SEMOLINA WITH BUTTER
STEAMED CARROTS AND BROCCOLI
CHEESE

30



1



2



3



4