

RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves	Tomate vinaigrette ^B		Concombres à la menthe	Salade Marco Polo
	Escalope de dinde	Hachis parmentier		Fish and chips	Palette de porc à la diable
	Lentilles	***		***	Carottes ^B
	Camembert ^B	Mimolette			Fromage frais sucré
	Ananas au sirop	Glace		Muffin aux fruits rouges ^M	

P.A. n°4

Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

PENTECOTE					
	LUNDI	MARDI ^B	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette ^B
		Sauté de bœuf au paprika ^B		Filet de lieu sauce curry	Rougail de saucisse
		Semoule ^B		Purée de courgettes	Riz créole
		Fromage ^B		Fromage ^B	Fondu président
		Poire ^B		Banane	Liégeois au chocolat

P.A. n°5

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

^B bio

^L Local

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local Certifié/label

RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



	LUNDI ^B	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate vinaigrette ^B	Toast au chèvre		Salade de pâtes tricolores	Radis beurre
	Sauté de poulet à l'estragon ^B	Boulettes de bœuf à l'aigre douce		Jambon braisé sauce barbecue	Poisson pané citron
	Pâtes ^B	Haricots beurre		Courgettes colorées	Semoule ^B
				Saint Morêt	Brie
	Compote ^B	Banane		Pomme ^B	Glace

P.A. n°1

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

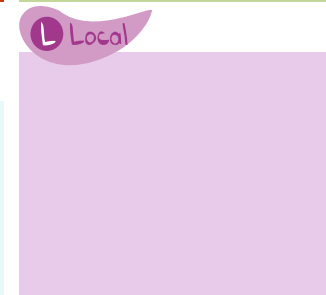
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ^B	VENDREDI
Entrée	Salade de blé fantaisie	Melon		Concombre vinaigrette ^B	
Plat principal	Escalope de poulet sauce fromagère	Longe de porc au jus		Saute de bœuf à la tomate ^B	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Purée de carottes au cumin ^B	Pâtes papillons		Haricots verts ^B	Riz pilaf ^B
Produit laitier	Yaourt nature sucré ^B			Fromage frais aux fruits ^B	Cotentin
Dessert	Abricots	Entremet à la vanille ^B			Pêche

P.A. n°2

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :
Blé fantaisie : blé, tomate, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local [✓] Certifié/label

RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate ciboulette ^B	Taboulé		MIKI EN RUSSIE Bœuf Strogonoff P. de terre et carottes Cotentin Gâteau russe ^M	Œufs durs mayonnaise
	Chipolatas sauce ketchup	Filet de colin sauce normande			Chili con Carne
	Semoule	Printanière de légumes ^B			Riz ^B
	Coulommiers	Yaourt aromatisé			Mimolette
	Glace				Melon ou Pastèque



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°3

Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées vinaigrette ^B		P. de terre échalote	Concombre vinaigrette
	Colin meunière citron	Cuisse de poulet rôtie ou Escalope de poulet		Colombo de porc	Steak haché
	Coquillettes	Ratatouille		Haricots verts ^B	Frites
	Gouda ^B	Carré fromager		Yaourt nature sucré	Saint Morêt
	Abricots	Clafoutis aux griottes ^M			Smoothie pomme framboise ^M

Composition des plats :

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local Certifié/label



RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018



	LUNDI	MARDI ^B	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade comtesse ^B				Tomate persillée ^B
	Cordon bleu	Sauté de bœuf aux poivrons ^B		Filet de colin sauce citron	Spaghetti carbonara
	Petits pois carottes	Boullgour ^B		Purée de carottes ^B	***
	***	Emmental ^B		Rondelé	Coulommiers
	Compote de pommes et barre bretonne	Fruit ^B		Pêche	Glace



viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	Salade de pâtes au basilic		Melon	
	Filet de colin sauce vanille	Gratin de courgettes au bœuf		Emincé de volaille basquaise	Jambon blanc
	Purée de p. de terre ^B	***		Riz créole	Chips
	Cotentin	Yaourt aromatisé ^B		Camembert ^B	Buffet de produits laitiers
	Flan vanille			Compote pomme abricot	Buffet de desserts



Composition des plats :
 Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label