



Menus du 13 mai au 05 juillet 2019

Légende :



PRIOUIT REGIONAL



REPAS SANS PORC

RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
TABOULÉ	SALADE VERTE	RILLETES DE THON	RADIS ET BEURRE DEMI SEL
SAUCISSE DE VEAU	BRANDADE DE POISSON	JAMBON BLANC ET KETCHUP	BOULETTES D'AGNEAU À L'INDIENNE
RATATOUILLE	CARRÉ FRAIS	COQUILLETES	JEUNES CAROTTES
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC FRUITÉ	YAOURT NATURE	CRÈME ANGLAISE
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
JAMBON DE DINDE			
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
CONCOMBRES À LA MENTHE	TARTINADE AUX ŒUFS	TARTE AU FROMAGE	MESCLUN DE SALADE
SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AU JUS	PAVÉ DE COLIN À L'HUILE D'OLIVE	TORTELLINIS AU BŒUF
POMMES BOULANGÈRES	BROCOLIS	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SAMOS
MIMOLETTE	PETIT SUISSE NATURE	GOUDA	COMPOTE
NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	
SAUTÉ DE DINDE			
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
SALADE MEXICAINE	TOMATES VINAIGRETTE	ASCENSION	JOUR LIBÉRÉ
DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE	RÔTI DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE		
HARICOTS VERTS	RIZ		
FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE		
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		
lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	SALADE DE POMMES DE TERRE
ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME	STEAK HACHÉ SAUCE BRUNE	CHILI CON CARNE DE VEAU	MERLU À LA CRÈME D'ANETH
GRATIN DE COURGETTES	POMMES NOISETTES CHAMPS SUR BARSE	RIZ	CAROTTES VICHY
EMMENTAL	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE
YAOURT AROMATISÉ		COMPOTE	FRUIT DE SAISON



Menus du 13 mai au 05 juillet 2019

Légende :






PRIODUIT REGIONAL



REPAS SANS PORC

RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<p>PENTECÔTE</p> 	<p>MESCLUN DE SALADE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS À LA CIBOULETTE PETIT SUISSE COMPOTE PÊCHE</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON ÉPINARDS À LA CRÈME CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON</p>	<p>RADIS ET BEURRE DEMI SEL SAUCISSE FUMÉE LENTILLONS DE CHAMPAGNE BIO SAINT PAULIN FLAN AU CHOCOLAT</p>
		PÂTÉ DE VOLAILLE	SAUCISSE DE VOLAILLE
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<p>MACÉDOINE MAYONNAISE JAMBON BLANC SALADE DE PENNES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALAMI ET CONDIMENTS AIGUILLETES DE POULET AU BASILIC HARICOTS BEURRE BRIE TARTE CHOCOLAT</p>	<p>CAKE TOMATE MOZZARELLA BŒUF BOURGUIGNON PURÉE DE COURGETTES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON PAËLLA EDAM NAPPÉ CARAMEL</p>
JAMBON DE DINDE	PÂTÉ DE VOLAILLE		
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<p>SURIMI SAUCE FROMAGE BLANC ÉCHALOTES CORDON BLEU DE VOLAILLE GRATIN DE SALSIFIS KIRI FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES EN SALADE RÔTI DE BŒUF SAUCE DU CHEF TABOULÉ GOUDA LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>MENU BRETON</p>  <p>SALADE BRETONNE RÔTI DE PORC AU CIDRE GALETTE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ FAR BRETON</p>	<p>DUO DE CAROTTES ET CÉLÉRI CASSOLETTE DE POISSON AUX LÉGUMES DU SOLEIL RATATOUILLE PETIT SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON</p>
	FLAN CHOCO	RÔTI DE DINDE AU JUS DE POMMES	
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<p>BETTERAVES PAVÉ DE COLIN À LA PROVENÇALE ÉPINARDS BÉCHAMEL MIMOLETTE FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON CARBONNADE FLAMANDE TORTIS CHAOURCE DESSERT COMPOTE</p>	<p>PASTÈQUE RAVIOLIS ET EMMENTAL RÂPÉ CRÈME VANILLE</p>  <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</p>	<p>TOMATES CERISES PRÉPARATION SANDWICH FRAICHEUR CHIPS FROMAGE PORTION DONUTS</p>