

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Communauté

SEMAINE DU 26 AVRIL AU 30 AVRIL					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne sv Terrine légumes	carottes râpées au citron		Salade de pépinettes aux tomates / basilic	Chou-fleur sauce Bulgare
Plat principal	Rôti de dinde au jus sv omelette	Chipolatas façon Rougail sv colin sce citron		Omelette Basquaise	Parmentier de poisson
Légumes	Haricots verts BiO	Riz créole		Carottes au jus	(plat unique)
Fromage	Cotentin Ail et Fines Herbes	Yaourt Nature		Camembert	Vache picon
Dessert	Kiwi	Moelleux citron		Fromage Blanc aux fruits	Banane BIO

SEMAINE DU 3 MAI AU 7 MAI					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Salade de Pois Chiches à la Libanaise		Salade panachée au fromage râpé	Salade de printemps
Plat principal	Cuisse de poulet froide / moutarde sv merlu beurre citron	Grain de coquillettes Bio au brocolis bechamel, mozza, curry		Boulettes de Boeuf sce tomate sv dés de colin tomate	Merlu sauce beurre citron
Légumes	Purée de courgettes	Plat unique		Boullgour	Riz aux carottes
Fromage	Cancoillotte	Camembert (portion)		Petit-suisse Nature	Carré de l'Est
Dessert	Pomme Locale DD	Gâteau maison aux pépites de chocolat		Tarte aux Pommes	Poire

SEMAINE DU 24 MAI AU 28 MAI					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	F	Torsades au surimi mayo		Salade de tomates	Salade de betteraves et chou fleur
Plat principal	é	Jambon chaud sauce crème moutarde SV Omelette sce moutarde		Torti aux fèves sauce napolitaine+r.râpé	Filet de saumon beurre,citron
Légumes	r	Brocolis BIO		(plat unique)	Pommes paillasson
Fromage	i	Yaourt nature		Fromage blanc aux fruits	Brie BIO
Dessert	é	Kiwi		Madeleine	Compote

SEMAINE DU 31 MAI AU 4 JUIN					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au cumin	Salade de maïs émincé de radis		salade verte/ œuf dur	Salade de pépinettes, dés de mimolette
Plat principal	Sauté de porc massalé SV Colin aux Epices	Escalope de dinde à la crème SV : Œufs Brouillés		Pizza Provençale	Poisson pané
Légumes	Riz/haricots rouges	H.verts BIO		(Plat unique)	Carottes à la crème
Fromage	Tomme noire	Yaourt nature		Chanteneige BIO	Petit suisse Nature
Dessert	Poire au naturel, sce chocolat	Gâteau maison au citron		Compote de pêche	Banane

SEMAINE DU 10 MAI AU 14 MAI					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Mortadelle sv salade perle au thon		F	
Plat principal	Jambon Blanc sv omelette	Brochettes poisson meunière		é	
Légumes	Purée de pommes de Terre	Epinards hachés béchamel		r	
Fromage	Fromage blanc Nature	Camembert Bio		i	
Dessert	Muffin	Flan nappé au caramel		é	

SEMAINE DU 17 MAI AU 21 MAI					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts en salade	Salade de P de T Strasbourg. sv salade de Pde T		Carottes râpées	Concombres sce fromage blanc
Plat principal	Escalope Volaille au Curry sv merlu curry	Steak haché de Veau crème sv pané fromager		Œufs durs béchamel au paprika doux	Colin sauce provençale
Légumes	Petits Pois BIO	Courgettes en persillade		Semoule	Blé Pilaf
Fromage	Mimolette	Petit suisse Nature		Yaourt nature BIO	Tomme noire
Dessert	Compote de pomme-abricots	Beignet aux pommes		Fraises	Flan chocolat



© Can Stock Photo - cap291814

Produit issu de l'agriculture biologique | Poisson pêche durable

SPJSV : Plat sans porc, sans viande si géré par la collectivité

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Produits de la mer : Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille = France - Agneau = Union Européenne

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
 contrôlé par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

