

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Communauté

SEMAINE DU 26 AVRIL AU 30 AVRIL						SEMAINE DU 3 MAI AU 7 MAI					SEMAINE DU 24 MAI AU 28 MAI					SEMAINE DU 31 MAI AU 4 JUIN																											
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		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		Salade de lentilles		Salade de Pois Chiches à la Libanaise				Salade panachée au fromage râpé		Salade de printemps		Entrée		F		Torsades au surimi mayo				Salade de tomates		Salade de betteraves et chou fleur		Carottes râpées au cumin		Salade de maïs émincé de radis				salade verte/ œuf dur		Salade de pépinettes, dés de mimolette	
Plat principal		Rôti de dinde au jus sv omelette		Chipolatas façon Rougail sv colin sce citron				Omelette Basquaise		Parmentier de poisson		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		Plat principal		é		Jambon chaud sauce crème moutarde sv Omelette sce moutarde				Torti aux fèves sauce napolitaine+r.râpé		Filet de saumon beurre,citron		Sauté de porc massalé sv Colin aux Epices		Escalope de dinde à la crème sv : Œufs Brouillés				Pizza Provençale		Poisson pané	
Légumes		Haricots verts BiO		Riz créole				Carottes au jus (plat unique)				Purée de courgettes		Plat unique				Boullgour		Riz aux carottes		Légumes		r		Brocolis BIO				(plat unique)		Pommes paillasson		Riz/haricots rouges		H.verts BIO				(Plat unique)		Carottes à la crème	
Fromage		Cotentin Ail et Fines Herbes		Yaourt Nature				Camembert		Vache picon		Cancoillotte		Camembert (portion)				Petit-suisse Nature		Carré de l'Est		Fromage		i		Yaourt nature				Fromage blanc aux fruits		Brie BIO		Tomme noire		Yaourt nature				Chanteneige BIO		Petit suisse Nature	
Dessert		Kiwi		Moelleux citron				Fromage Blanc aux fruits		Banane BIO		Pomme Locale DD		Gâteau maison aux pépites de chocolat				Tarte aux Pommes		Poire		Dessert		é		Kiwi				Madeleine		Compote		Poire au naturel, sce chocolat		Gâteau maison au citron				Compote de pêche		Banane	

SEMAINE DU 10 MAI AU 14 MAI						SEMAINE DU 17 MAI AU 21 MAI													
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée		Céleri rémoulade		Mortadelle sv salade perle au thon				F		Haricots verts en salade		Salade de P de T Strasbourg. sv salade de Pde T				Carottes râpées		Concombres sce fromage blanc	
Plat principal		Jambon Blanc sv omelette		Brochettes poisson meunière				é		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		Purée de pommes de Terre		Epinards hachés béchamel				r		Petits Pois BIO		Courgettes en persillade				Semoule		Blé Pilaf	
Fromage		Fromage blanc Nature		Camembert Bio				i		Mimolette		Petit suisse Nature				Yaourt nature BIO		Tomme noire	
Dessert		Muffin		Flan nappé au caramel				é		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)

