



## Restaurant scolaire Menus du 11 mai au 7 juin 2015

**Le super héros Team Equilibre du mois : Hopla**



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	Fruits frais de mai : pomme, poire, banane, fraise				
20	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>Semaine du 11 au 17 Mai 2015</b>  </div>	Betteraves à l'échalote Blanquette de veau aux champignons Coquillettes au beurre Six de Savoie Fruit frais	Salade verte à la mimolette Cordon bleu Printanière de légumes Vache qui rit Yaourt aromatisé	Taboulé oriental à la menthe Sauté de dinde au paprika Purée de courgettes Buchette de chèvre Fruit frais	Féié	/
21	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>Repas des Rencontres du goût n°3</b>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>Semaine du 18 au 24 Mai 2015</b>  </div>	Pomelos et son sucre Aiguillettes de volaille sauce suprême Pommes Rosti Carré de l'est Mousse au chocolat	Œuf dur sauce cocktail Sauté de porc au cidre Cordiale de légumes Yaourt nature sucré Fruit frais	Champignons à la crème citronnée Saucisse de Strasbourg au jus Tortis au beurre Brie Fromage blanc à la confiture	Melon (entier) selon saison Boulettes de bœuf sauce tomate Lentilles au jus Petit moulé ail et fines herbes Marmelade de pêche	Gâteau à la provençale gratin de poisson à la mimolette et ses légumes de saison Biscuit sablé Soupe de fruits rouges
22	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>Semaine du 25 au 31 Mai 2015</b>  </div>	Lundi de pentecôte	Céleri rémoulade Blanquette de volaille Purée de pommes de terre Emmental Compote de poire	Tomates vinaigrette au miel Marmite de poisson Semoule aux légumes Vache picon Beignet aux pommes	Concombre vinaigrette au vinaigre de cidre Sauté de bœuf au basilic Riz créole Gouda Flan nappé caramel	Salade de pâtes espagnole Poisson pané et son citron Haricots verts Carré président Fruit frais
23	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>Semaine du 1er au 7 Juin 2015</b>    <b>Semaine du développement durable</b> </div>	Salade coleslaw à l'indienne bio Sauté de porc à la provençale bio Petits pois cuisinés bio Camembert bio Crème chocolat bio	Salade verte Hachis parmentier Yaourt nature sucré Fruit frais	Betteraves vinaigrette au cerfeuil Ptit brun de veau sauce tomate Farfalles au beurre Rondelé Ananas grenadine	salade de riz carnaval Beaufilet de hoki sauce nantua Courgettes à la béchamel au lait entier Ptit Léo de la ferme de Gennefay Fruit frais	Melon (entier) selon saison Sauté de dinde façon tajine Frites au four Petit troo de la laiterie de Montoire Semoule au caramel maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, contactez-nous.



# Restaurant scolaire

## Menus du 8 au 28 juin 2015

**Le super héros Team Equilibre du mois : Tomata**



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	Fruits frais de juin : pomme, banane, fraise, abricot, cerise, melon				
24	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>Semaine du 8 au 14 Juin 2015</b> 	Salade de haricots verts et tomates Brandade de poisson - Fromage blanc sucré Fruit frais	Salade de cervelas ravigoté Pièce de poulet au jus Haricots beurre persillés Chanteneige Compote de pomme	Pastèque Quiche au fromage maison Salade verte Bleu Gâteau de riz au coulis de fruits rouges	Duo de tomates et concombre Paëlla Maison - Tomme blanche Yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Carbonnade de bœuf Printanière de légumes Petit suisse sucré Fruit frais
25	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<b>Semaine du 15 au 21 Juin 2015</b> 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Sauté de veau à la Portugaise (chorizo, tomate, olives) Riz créole Camembert Fruit frais	Salade de pdt de la mer Jambon blanc Ratatouille Carré président Flan nappé caramel	Bouquets de chou-fleur à la crème de cumin Steak haché de bœuf sauce au bleu Macaronis au beurre Brie Fruit frais	Pomelos et son sucre Escalope de dinde sauce au curry Carottes persillées Crème anglaise Gâteau à la noix de coco maison	Salade de tomates ciboulette Paupiette de saumon à la crème Cœur de blé Yaourt nature sucré Fruit frais
26	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>Semaine du 22 au 28 Juin 2015</b> 	Pizza au fromage Sauté de dinde à l'ananas Poêlée du soleil Buchette de chèvre Fruit frais	Melon (entier) selon saison Chipolatas au jus Flageolets aux légumes Samos Crème dessert caramel	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau à l'indienne Haricots beurre persillés Fripon Brownies Maison	Concombre vinaigrette bio Rôti de bœuf bio Pommes de terre persillées bio Carré frais bio Compote de pommes bio	Salade de riz, tomates, maïs, emmental Nuggets de poisson sauce tartare Epinards à la béchamel Petit suisse sucré Fruit frais
27	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>Repas de fin d'année</b>
<b>Semaine du 29 Juin au 5 Juillet 2015</b> 	Salade verte à la mimollette Aiguillettes de volaille au miel Haricots verts persillés Bleu Crème pâtissière aux fruits rouges	Betteraves vinaigrette Spaghettis bolognaise - Fraidou Liégeois vanille	Friand au fromage Côte de porc sauce charcutière Purée de carottes Rondelé au noix Fruit frais	Salade de pâtes arlequin Jambon braisé au porto Bouquetière de légumes Emmental Fruit frais	Melon (entier) selon saison Hamburger Frites au four Crème anglaise Gâteau au chocolat maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou de dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, contactez-nous.