



MENU '4 SAISONS' DU 04 juin 2018 AU 06 juillet 2018
Menus scolaires Standard



	SEMAINE DU 04 juin AU 08 juin	SEMAINE DU 11 juin AU 15 juin	SEMAINE DU 18 juin AU 22 juin
Lundi	Carottes râpées au citron Cordon bleu de volaille Gratin de courgettes Edam Mousse au chocolat	Salade coleslaw Chipolata au jus*/ de volaille Purée de 3 légumes Fromage frais Riz au lait	Taboulé Paupiette de veau Aubergines à la tomate Abondance Fruit de saison
Mardi	Tomates à l'échalote Rôti de porc à la dijonnaise* / Escalope de volaille Lentilles mijotées aux oignons P'tit cottentin Compote pomme framboise	Haricots verts en salade Pennes à la bolognaise** Mimolette Fruit de saison	Concombre en salade Rôti de bœuf braisé Pommes de terre persillées Fromage blanc sucré Compote de pommes framboise
Mercredi	Salade de pâtes Filet de poulet rôti au jus Flan maison de légumes Carré président Fruit de saison	Melon Sauté de poulet aux olives Boulghour Pavé frais Cocktail de fruits	Œufs durs mayonnaise Quenelles sauce tomate Fricassée de carottes et champignons Bûche du pilat Fruit de saison
Jeudi	Concombre à la menthe Moules sauce poulet Frites Velouté nature Compote de pêches	Salade de blé au pistou Pavé fromager Epinards hachés et croûtons Fromage blanc battu Fruit de saison	Cake maison chèvre épinards Colin au pesto Petits pois Yaourt BIO nature Fruit de saison
Vendredi	Salade verte Sauté de veau au curry Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Coupe du monde football Russie Betteraves au chèvre Bœuf stroganoff Pommes de terre Yaourt nature Dessert chocolat caramel	Tomates croc'sel Sauté de volaille au paprika Pâtes tricolores P'tit cottentin ail et fines herbes Pêches au sirop

	SEMAINE DU 25 juin AU 29 juin	SEMAINE DU 02 juillet AU 06 juillet
Lundi	Pastèque Steak haché Pommes de terre rissolées Camembert Fruit de saison	Pâté de volaille (ST) Cordon bleu de volaille Ratatouille Rondelé au bleu Fruit de saison
Mardi	Repas froid Roulade de volaille Œufs durs mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) P'tit cottentin Flan pâtissier	Melon Couscous (merguez, agneau, poulet) Semoule & Légumes couscous Yaourt nature Compote d'abricot
Mercredi	Melon Rôti de porc* froid et ketchup / Rôti de volaille froid Taboulé Chanteneige Compote pomme fraise	Soupe froide de courgettes à la menthe Curry de colin aux fruits de mer Riz aux poivrons Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Tomates basilic Calamars à la romaine Purée de courgettes Yaourt nature Clafoutis maison aux abricots	Salade verte Ravioli (ST)** Tomme blanche Compote (ST)
Vendredi	Betteraves vinaigrette Jambon*/ Jambon de volaille Coquillettes vache picon Fruit de saison	Repas de fin d'année

* Recette contenant du porc

** Plat complet

Bien manger en restauration collective, c'est possible !




J'♥ ma restauration collective d'ici

LEGENDE DES LOGOS ET CODE COULEUR NUTRITIONNELLES

LEGENDE DES LOGOS



Issu de l'agriculture biologique



Produit cultivé près de chez toi



Produit élaboré sur la cuisine



Viandes de bœuf de porc et de volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge (viande labellisée)



Race à viande



AOP (Appellation d'origine Protégée)



Fruits et légumes de saison



Plateau de fromage

LEGENDE DES CODES COULEUR NUTRITIONNELLES

Fruit ou légume cru

Fruit ou légume cuit

Produit laitier

Féculent

Composante protidique