



MENU '4 SAISONS' DU 23 avril 2018 AU 01 juin 2018
Menus scolaires Standard

	SEMAINE DU 23 avril AU 27 avril	SEMAINE DU 30 avril AU 04 mai	SEMAINE DU 07 mai AU 11 mai	
Lundi	Salade d'haricots beurre Macaronis à la carbonara***/ de volaille Fromage blanc Fruit de saison	Radis croc'sel Paupiette de veau forestière Boullghour P'tit cottentin Compote de pommes	Salade coleslaw Steak végétal Haricots verts persillés Pointe de brie Tarte au flan	
Mardi	Concombre à la menthe Filet de poulet rôti Petits pois Vache picon Gâteau maison au yaourt	1er Mai		
Mercredi	Pizza au fromage Sauté de veau aux herbes de Provence Flan de courgettes Mimolette Fruit de saison	Salade de Tomates Poulet sauce safranée Pommes noisettes Yaourt nature Fruit de saison	Salade de saison Steak haché sauce tomate Semoule dorée Fromage blanc Compote pomme framboise	
Jeudi	Taboulé à la menthe Dos de colin au pesto Gratin de chou fleur et brocolis Fraidou Fruit de saison	Macédoine de légumes Cannelonis bolognaise** Petit suisse sucré Fruit de saison	Ascension	
Vendredi	Carottes râpées Bœuf braisé aux oignons Purée de pommes de terre Gouda Flan vanille nappé caramel	Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons) Hoki pané Epinards hachés et croûtons Comté Fruit de saison	Crêpe aux champignons Jambon blanc*/ de volaille Ratatouille Fromage les fripons Fruit de saison	
	SEMAINE DU 14 mai AU 18 mai	SEMAINE DU 21 mai AU 25 mai	SEMAINE DU 28 mai AU 01 juin	
Lundi	Betteraves en salade Lasagnes bolognaise** Fromage croclait Fruit de saison	Lundi de Pentecôte		
Mardi	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce crème Fricassée de légumes (carottes, champignons) Bûchette mélangée Fruit de saison	Mais en salade Moussaka (d'aubergines)** St Morêt Liégeois vanille	Salade mexicaine Filet de poulet aux herbes de Provence Haricots verts persillés St Marcellin Fruit de saison Salade verte	
Mercredi	Melon jaune (sous réserve) Chipolata*/ de volaille Purée de pommes de terre Samos Crème caramel	Menu USA Tomate croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Ecrornies maison	Hachis parmentier maison** Chanteneige Abricots au sirop	
Jeudi	Taboulé aux raisins secs Steak haché au jus Epinards et croûtons St Nectaire Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Filet de hoki meunière Julienne de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	Terrine de campagne*/roulade de volaille Dos de colin sauce citron Carottes fraîches sautées Yaourt nature Fruit de saison	
Vendredi	Concombre en salade Blanquette de poulet Riz Yaourt nature Compote de pêches	Macédoine de légumes Bœuf braisé Macaroni et râpé P'tit cottentin nature Fruit de saison	Pizza au fromage Sauté de porc*/ Sauté de volaille Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison Melon Galette de lentilles boullghour et légumes cuits Petits pois barigoule Vache picon Gâteau maison aux brisures oreo	

* 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