

# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE - SUCE SUR ERDRE

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018



	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI	VENREDI BIO
	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade Marco polo	<b>Crèmeux de petits-pois à la menthe</b>	Blé fantaisie
	Hachis parmentier <b>F PA</b>	Omelette au fromage <b>F</b>	Roti de dinde forestier <b>F</b>	<b>Fish and chips</b> <b>S</b>	Palette de porc à la diable <b>F</b>
	***	Ratatouille <b>S</b>	Boulgour <b>PS</b>	***	Julienne de carottes <b>F</b>
	Mimolette	Fromage frais sucré	Pavé 1/2 sel	<b>Crème anglaise</b>	Camembert
	Glace	Banane	Poire	<b>Muffin de fruits rouges</b>	Orange

P.A. n°4

Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI BIO	JEUDI	VENREDI
		Tomates vinaigrette	Concombre sauce yaourt	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette
		Sauté de bœuf au paprika <b>F</b>	Cuisse de poulet rôtie <b>F</b>	Filet de colin sauce curry <b>S</b>	Rougail de saucisse <b>F</b>
		Semoule <b>PS</b>	Haricots verts persillés <b>PA</b>	Purée de courgettes <b>S</b>	Riz créole <b>PS</b>
		Emmental	***	Saint paulin	Fondu président
		Poire	<b>Riz au lait vanillé</b>	Fraise	Liégeois chocolat

P.A. n°5

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE - SUCE SUR ERDRE

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI BIO	JEUDI BIO	VENDREDI
	Tomate vinaigrette	Toast au chèvre	Salade Esaü	Salade de pâtes tricolores	Radis beurre
	Sauté de dinde à l'estragon <b>F</b>	Boulettes de bœuf à l'aigre douce <b>S</b>	Omelette aux herbes <b>F</b>	Jambon braisé sauce barbecue <b>F</b>	Filet de colin sauce Nantua <b>F</b>
	Coquillettes <b>PS</b>	Carottes au cumin <b>F</b>	Salade verte <b>F</b>	Courgettes colorées <b>F</b>	Semoule <b>PS</b>
	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Edam	Fraidou
	Glace	Fraise	Fruits de saison	Banane	Compote pomme abricot

P.A. n°1

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
	Salade de blé fantaisie	Melon	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise
	Sauté de poulet sauce fromagère <b>F</b>	Longe de porc au jus <b>F</b>	Couscous aux boulettes d'agneau <b>S</b>	Paleron de bœuf sauce tomate <b>F</b>	Filet de colin sauce basilic <b>S</b>
	Haricots beurre <b>S</b>	Coquillettes <b>PS</b>	***	Julienne de légumes <b>F</b>	Riz pilaf <b>PS</b>
	Saint Bricet	Emmental	Fromage frais aux fruits	Brie	Yaourt nature sucré
	Glace	Fruits de saison	Pomme	Compote pomme fruits	Fraise

P.A. n°2

Local

Composition des plats :

Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade farandole : riz, radis, maïs / Salade mêlée : salade, maïs, croûton / Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE - SUCE SUR ERDRE

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI BIO <span>B</span>	JEUDI	VENDREDI BIO <span>B</span>
	Tomate ciboulette	Taboulé	<span>B</span> Concombre	<b>Mousse betteraves</b>	Œufs durs mayonnaise <span>B</span>
	Chipolatas sauce ketchup <b>F</b>	Filet de colin sauce normande <b>S</b>	Escalope de volaille au miel <b>F</b>	<b>Bœuf Strogonoff</b> <b>F</b>	Spaghettis lentilles tomates <span>A</span>
	Semoule aux 2 poivrons <b>PS</b>	Haricots verts <b>S</b>	Petits-pois <b>PA</b>	<b>P. de terre et carottes</b> <b>F</b>	***
	Camembert	Yaourt aromatisé	***	<b>Cotentin</b>	Emmental
	Glace	Nectarine	Riz au lait <span>M</span>	<b>Gâteau russe</b> <span>M</span>	Fruits de saison

P.A. n°3

**✓ Certifié/label**

PS Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI BIO <span>B</span>	MERCREDI	JEUDI BIO <span>B</span>	VENDREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette <span>B</span>	Salade de riz exotique	P. de terre échalote <span>B</span>	Pastèque
	Colin meunière citron <b>S</b>	Cuisse de poulet <b>F</b>	Pizza Jambon <b>S</b>	Colombo de porc <b>F</b>	Steak haché <b>S</b>
	Coquillettes <b>PS</b>	Ratatouille <b>F</b>	Salade verte <b>F</b>	Choux fleurs <b>S</b>	Frites <b>F</b>
	Emmental	Yaourt vanille	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	***
	Abricots	Biscuits secs	Pêche	Abricots	Glace

P.A. n°4



Composition des plats :

Salade fromagère : salade, emmental / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE - SUCE SUR ERDRE

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018



	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI BIO	JEUDI	VENDREDI
	Salade comtesse	Betteraves vinaigrette	Melon	Salami	Tomate persillée
	Omelette <b>F</b>	Sauté de bœuf aux poivrons <b>F</b>	Spaghetti carbonara <b>PS F</b>	Filet de colin sauce citron <b>F</b>	Cordon bleu <b>S</b>
	Epinards et p. de terre béchamel <b>SF</b>	Boulgour <b>PS</b>	***	Purée de carottes <b>F</b>	Haricots verts <b>S</b>
	***	Emmental	***	Rondelé	Coulommiers
	Compote de pommes + une galette	Nectarine	Semoule au lait caramel	Pêche	Glace

P.A. n°5

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI
	Pastèque	Salade de pâtes au basilic	Rillettes	Melon	Tomate à la croque
	Filet de colin sauce vanille <b>S</b>	Gratin de courgettes au bœuf <b>F</b>	Couscous de la mer <b>S</b>	Emincé de volaille basquaise <b>F</b>	Jambon blanc <b>F</b>
	Purée de p. de terre <b>PS</b>	***	***	Riz créole <b>PS</b>	Chips <b>PA</b>
	Petit Louis	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature sucré	Camembert	Fondu président
	Flan nappé caramel	Banane	Pêche	Compote de fruits	Fruits

P.A. n°1

Certifié/Label

**S** Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

**S** Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

bio

Local

Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label