

# RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE - SUCE SUR ERDRE

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018



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

P.A. n°4



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

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



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>  Semoule <b>PS</b>	Cuisse de poulet rôtie <b>F</b>  Haricots verts persillés <b>PA</b>	Salami  Filet de colin sauce curry <b>S</b>  Purée de courgettes <b>S</b>	Céleri rémoulade  Rougail de saucisse <b>F</b>  Riz créole <b>PS</b>
		Emmental	***  <b>Riz au lait vanillé</b>	Saint paulin Cotentin	Fondu président Gouda
		Poire		Fraise Abricots	Liégeois chocolat Liégeois vanille

P.A. n°5



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 PRIMAIRE - SUCE SUR ERDRE

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



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

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 Salade exotique	Melon	Betteraves vinaigrette Terrine de légumes	Concombre vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts échalote
	Sauté de poulet sauce fromagère <b>F</b> Haricots beurre <b>S</b>	Longe de porc au jus <b>F</b> Coquillettes <b>PS</b>	Couscous aux boulettes d'agneau <b>S</b> ***	Paleron de bœuf sauce tomate <b>F</b> Julienne de légumes <b>F</b>	Filet de colin sauce basilic <b>S</b> Riz pilaf <b>PS</b>
	Saint Bricet Gouda Glace	Emmental Fruits de saison	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré Pomme Nectarine	Brie Compote pomme fruits	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Fraise Banane

P.A. n°2



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 PRIMAIRE - 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 Carottes râpées vinaigrette	Taboulé Salade pastourielle	<span>B</span> Concombre	<b>Mousse betteraves</b>	Œufs durs mayonnaise <span>B</span>
	Chipolatas sauce ketchup <b>F</b> Semoule aux 2 poivrons <b>PS</b>	Filet de colin sauce normande <b>S</b> Haricots verts <b>S</b>	Escalope de volaille au miel <b>F</b> Petits-pois <b>PA</b>	<b>Bœuf Strogonoff</b> <b>F</b> <b>P. de terre et carottes</b> <b>F</b>	Spaghettis lentilles tomates <span>A</span> ***
	Camembert Coulommiers	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	*** <b>Riz au lait</b> <span>M</span>	<b>Cotentin</b> <b>Gâteau russe</b> <span>M</span>	Emmental
	Glace	Nectarine Banane			Fruits de saison

P.A. n°3

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 Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette <span>B</span>	Salade de riz exotique Houmous sur toast	P. de terre échalote <span>B</span>	Pastèque Melon
	Colin meunière citron <b>S</b> Coquillettes <b>PS</b>	Cuisse de poulet <b>F</b> Ratatouille <b>F</b>	Pizza Jambon <b>S</b> Salade verte <b>F</b>	Colombo de porc <b>F</b> Choux fleurs <b>S</b>	Steak haché <b>S</b> Frites <b>F</b>
	Emmental Vache qui rit	Yaourt vanille	Pavé 1/2 sel Pêche	Yaourt nature sucré	*** Glace
	Abricots Nectarine	Biscuits secs		Abricots	

P.A. n°4



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

Fruits indiqués selon disponibilité



**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 PRIMAIRE - SUCE SUR ERDRE

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018



	LUNDI	MARDI BIO <span>B</span>	MERCREDI BIO <span>B</span>	JEUDI	VENDREDI
	Salade comtesse Tomate feta	Betteraves vinaigrette <span>B</span>	Melon <span>B</span>	Salami Pâté de campagne	Tomate persillée Salade verte
	Omelette <b>F</b>	Sauté de bœuf aux poivrons <b>F</b>	Spaghetti carbonara <b>PS</b> <b>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 Saint paulin	Coulommiers Brie
	Compote de pommes + une galette	Nectarine	Semoule au lait caramel	Pêche	Glace
	Pomme au four spéculoos			Pomme	

P.A. n°5

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

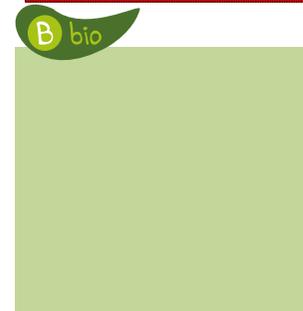
	LUNDI	MARDI BIO <span>B</span>	MERCREDI	JEUDI BIO <span>B</span>	VENDREDI
	Pastèque Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes au basilic <span>B</span>	Rillettes Mortadelle	Melon <span>B</span>	Tomate à la croque
	Filet de colin sauce vanille <b>S</b>	Gratin de courgettes au bœuf <b>F</b>	Couscous 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	Fondus président
	Gouda	Banane	Fromage frais aux fruits	Compote de fruits	Fruits
	Flan nappé caramel		Pêche		
	Liégeois		Pomme		

P.A. n°1



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 comtesse : salade, tomate, emmental, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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