

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 | Crèmeux de petits-pois à la menthe | Blé fantaisie |
| | Hachis parmentier F PA *** | Omelette au fromage F Ratatouille S | Roti de dinde forestier F Bouलगour PS | Fish and chips S *** Crème anglaise Muffin de fruits rouges | Palette de porc à la diable F Julienne de carottes F |
| | Mimolette Tartare nature | Fromage frais sucré | Pavé 1/2 sel Tomme blanche | | Camembert |
| | Glace | Banane | Poire Pomme | | Orange |

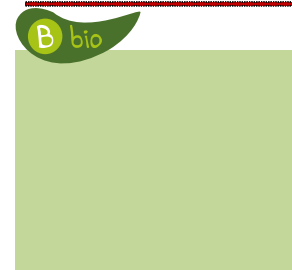
P.A. n°4



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

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

| | PENTECOTE | | | | |
|--|-----------|--|---|---|---|
| | LUNDI | MARDI BIO | MERCREDI BIO | JEUDI | VENREDI |
| | | Tomates vinaigrette | Concombre sauce yaourt | Pâté de campagne | Carottes râpées vinaigrette |
| | | Sauté de bœuf au paprika F Semoule PS | Cuisse de poulet rôtie F Haricots verts persillés PA | Filet de colin sauce curry S Purée de courgettes S | Rougail de saucisse F Riz créole PS |
| | | Emmental Poire | *** Riz au lait vanillé | Saint paulin Cotentin Fraise Abricots | Fondu président Gouda 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 F Coquillettes PS | Boulettes de bœuf à l'aigre douce S Carottes au cumin F | Omelette aux herbes F Salade verte F | Jambon braisé sauce barbecue F Courgettes colorées F | Filet de colin sauce Nantua F Semoule PS |
| | 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 F Haricots beurre S | Longe de porc au jus F Coquillettes PS | Couscous aux boulettes d'agneau S *** | Paleron de bœuf sauce tomate F Julienne de légumes F | Filet de colin sauce basilic S Riz pilaf PS |
| | 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 B | JEUDI | VENREDI BIO B |
|--|---|---|--|--|--|
| | Tomate ciboulette Carottes râpées vinaigrette | Taboulé Salade pastourelle | B Concombre | Mousse betteraves | Œufs durs mayonnaise B |
| | Chipolatas sauce ketchup F Semoule aux 2 poivrons PS | Filet de colin sauce normande S Haricots verts S | Escalope de volaille au miel F Petits-pois PA | Bœuf Strogonoff F P. de terre et carottes F | Spaghettis lentilles tomates A *** |
| | Camembert Coulommiers | Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré | *** Riz au lait M | Cotentin Gâteau russe M | Emmental |
| | Glace | Nectarine Banane | | | Fruits de saison |

P.A. n°3

Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

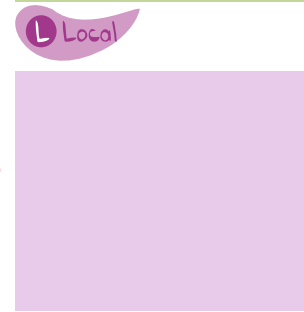
| | LUNDI | MARDI BIO B | MERCREDI | JEUDI BIO B | VENREDI |
|--|---|---|--|---|---|
| | Macédoine de légumes mayonnaise Haricots verts vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette B | Salade de riz exotique Houmous sur toast | P. de terre échalote B | Pastèque Melon |
| | Colin meunière citron S Coquillettes PS | Cuisse de poulet F Ratatouille F | Pizza Jambon S Salade verte F | Colombo de porc F Choux fleurs S | Steak haché S Frites F |
| | 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 B | MERCREDI BIO B | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|--|---|
| | Salade comtesse Tomate feta | Betteraves vinaigrette B | Melon B | Salami Pâté de campagne | Tomate persillée Salade verte |
| | Omelette F Epinards et p. de terre béchamel SF | Sauté de bœuf aux poivrons F Boulgour PS | Spaghetti carbonara PS *** F | Filet de colin sauce citron F Purée de carottes F | Cordon bleu S Haricots verts S |
| | *** | Emmental | *** | Rondelé Saint paulin | Coulommiers Brie |
| | Compote de pommes + une galette Pomme au four spéculoos | Nectarine | Semoule au lait caramel | Pêche Pomme | Glace |

P.A. n°5

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

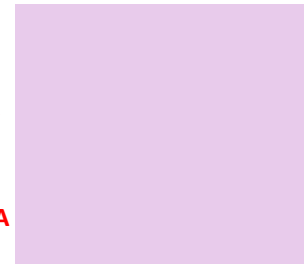
| | LUNDI | MARDI BIO B | MERCREDI | JEUDI BIO B | VENDREDI |
|--|---|--|--|---|--|
| | Pastèque Carottes râpées vinaigrette | Salade de pâtes au basilic B | Rillettes Mortadelle | Melon B | Tomate à la croque |
| | Filet de colin sauce vanille S Purée de p. de terre PS | Gratin de courgettes au bœuf F *** | Couscous de la mer S *** | Emincé de volaille basquaise F Riz créole PS | Jambon blanc F Chips PA |
| | Petit Louis Gouda | Yaourt nature sucré | Fromage blanc nature sucré Fromage frais aux fruits | Camembert | Fondus président |
| | Flan nappé caramel Liégeois | Banane | Pêche Pomme | Compote de fruits | Fruits |

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