

Restaurant scolaire primaire - SUCE SUR ERDRE

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, maïs, ananas/ Gratin de choux fleurs à la parisienne : choux fleurs béchamel jambon

	LUNDI	MARDI B	MERCREDI B	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette Choux blanc aux raisins	Taboulé	1/2 pomelos	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Salade mêlée	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise ^{PS} _S	Omelette au fromage ^A _F	Escalope de poulet sauce crème _F	Filet de poisson sauce dieppoise _S	P. de terre à la savoyarde _F
	***	Petits pois cuisinés _{PA}	Haricots verts _S	Purée de brocolis ^{PS} _S	***
PRODUIT LAITIER	Edam Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré	***	Fondu président Emmental	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
DESSERT	Flan vanille Mousse au chocolat	Clémentines	Riz au lait au caramel _M	Galette des Rois _M	Poire Kiwi

P.A. n°5

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI B	MERCREDI	JEUDI B	VENDREDI
ENTRÉE	Œuf dur mimosa Chou blanc vinaigrette	Potage crécy	Salade exotique	Coquillettes au basilic	Céleri rémoulade Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de lentilles corail et son riz ^{PS} _A	Bœuf bourguignon _F	Colin meunière citron _S	Gratin de chou-fleur à la parisienne ^M _S _F	Filet de lieu sauce curry _F
	***	Coquillettes _{PS}	Epinards béchamel _S	***	Boulgour _A _{PS}
PRODUIT LAITIER	Gouda Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Bûchette mi-chèvre Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Liégeois chocolat Crème vanille	Banane	Clémentines	Pomme	Compote tous fruits Cocktail de fruits

P.A. n°1



Nous travaillons avec l'Association manger Bio 44



Nous travaillons avec les 3 boulangers de la commune



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire primaire - SUCE SUR ERDRE

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2020



	LUNDI B	MARDI	MERCREDI	JEUDI B	VENDREDI
ENTRÉE	Radis râpés sauce ail et fines herbes	Salade de pâtes tricolore Salade riz indienne	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette Salade d'endives	Macédoine mayonnaise Haricots vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf M	Nuggets de blé A	Couscous aux boulettes d'agneau	Blanquette de veau	Marmite de poisson
	Purée de p. de terre	Petits pois cuisinés	***	Carottes persillées	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Tomme	Fromage frais sucré Danino aux fruits	Mousse au chocolat	Camembert	Gouda Saint Bricet
DESSERT	Yaourt sucré	Clémentines Pomme	Spéculoos	Pommes	Kiwi Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons / Salade antillaise: riz, ananas, poivron / Salade indienne: riz, poivrons, cœurs de palmiers, raisins secs, curry

P.A. n°2

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI B	MERCREDI B	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées 1/2 pomelos	Taboulé	Salade antillaise	Velouté de potiron	Œufs durs mayonnaise Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet M	Paleron de bœuf sauce barbecue	Sauté de dinde au paprika	Filet de colin sauce Nantua	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes d'hiver A
	***	Haricots verts	Chou-fleur persillé	P. de terre et épinards béchamel	***
PRODUIT LAITIER	Coulommiers Carré fromager	Edam	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre Brie	Edam Saint Nectaire
DESSERT	Flan vanille Liégeois chocolat	Clémentines	Poire	Crêpe de la chandeleur	Orange Kiwi



Nous travaillons avec l'Association manger Bio 44



Nous travaillons avec les 3 boulangers de la commune

P.A. n°3



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI B	MERCREDI	Destination Lorraine	VENDREDI B
ENTRÉE	Potage forestier	Semoule fantaisie	Salade de pâtes tricolore	Salade Lorraine	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson sauce tartare	Poulet rôti	Pizza tomate chèvre A	Potée Lorraine	Lasagnes bolognaise
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Salade verte	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Pavé 1/2 sel	Carré fromager	Gouda
DESSERT	Pomme Kiwi	Galette bretonne	Clémentines	Tarte aux quetsches M	Orange

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins/ Salade mêlée: salade, croutons, maïs / Salade Lorraine: chou blanc, emmental : Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI B	MERCREDI B	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie Salade d'endives	Potage de légumes	Betteraves maïs vinaigrette	Cervelas Pâté de campagne	Salade coleslaw Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette aux herbes A	Rôti de bœuf	Escalope de poulet sauce normande	Paëlla de poisson (sans chorizo)	Jambon braisé sauce forestière
	Haricots verts persillés	Pâtes tortis	Duo de carottes	***	Frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Emmental	***	Saint Paulin Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert Brie
DESSERT	Fourrandise chocolat Madeleine	Pomme	Semoule au lait vanillée M	Poire Orange	Crème caramel Liégeois vanille



Nous travaillons avec l'Association manger Bio 44



Nous travaillons avec les 3 boulangers de la commune

P.A. n°5



Restaurant scolaire primaire - SUCE SUR ERDRE

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2020 (Vacances scolaires)



	LUNDI B	MARDI	MERCREDI	JEUDI B	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy	Chou blanc sauce fromage blanc curry	Saucisson à l'ail	Blé aux petits légumes M	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Chili sin carne M A	Galopin de veau sauce champignons	Rôti de porc au jus	Colin meunière citron
	***	***	Semoule	Petits pois	P. de terre et épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage frais aux fruits	Emmental	Bûchette mi chèvre
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Clémentines	Pomme	Compote pomme ananas

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carottes rapées chou blanc mayonnaise

P.A. n°1

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2020 (Vacances Scolaires)

	LUNDI B	MARDI MARDI GRAS	MERCREDI LES CENDRES B	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade coleslaw	Taboulé	P. de terre échalote	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Escalope de poulet au jus	Sauté de veau	Croq blé épinard fromage A	Blanquette de poisson
	Macaronis	Purée de brocolis	Haricots verts	Carottes à la crème	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Edam	Pavé 1/2 sel	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
DESSERT	Liégeois au chocolat	Beignet de Mardi gras	Banane	Clémentines	Orange



Nous travaillons avec l'Association manger Bio 44



Nous travaillons avec les 3 boulangers de la commune

P.A. n°2



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES