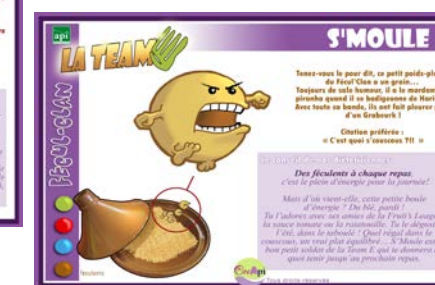


Restaurant scolaire

Menus du 24 avril au 12 mai 2017

Le super héros Team Equilibre du mois d'avril : *D'jam*

Le super héros Team Equilibre du mois de mai : *S'moule*



	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Semaine 17 du 24 au 28 avril 2017	Carottes râpées BIO Poisson pané au citron Poêlée de légumes St Paulin Flan pâtissier	Macédoine de légumes sauce cocktail Sauté de dinde basquaise Pâtes BIO Vache qui rit Fruit frais	Mousson de canard Steak haché Purée BIO Camembert BIO Yaourt aux fruits BIO	Pâtes tricolores au surimi Côte de porc au jus Gratin de chou-fleur Six de Savoie Fruit frais BIO
	1	2	4	5
Semaine 18 du 1er au 5 mai 2017	Fête du travail	Betteraves rouges à l'estragon Boulettes de bœuf sauce américaine Frites Brie Compote de fruits BIO	Radis et beurre Mijoté de poulet au miel Brocolis et pommes de terre Emmental Eclair au chocolat	Taboulé à la menthe Dos de colin sce hollandaise Fondue d'épinards à l'oseille et blé Yaourt nature Fruit frais
	8	9	11	12
Semaine 19 du 8 au 12 mai 2017	victoire 1945	Terrine de campagne Cuisse de poulet rôtie Petits pois BIO Vache qui rit Tarte normande	Salade de haricots verts BIO Sauté de bœuf à la tomate Semoule BIO Yaourt BIO Compote de pommes BIO	Terrine de légumes Blanquette de la mer Riz aux petits légumes BIO Assortiment de fromages Fruit frais BIO

Fruits frais d'avril mai : Kiwi, orange, pomme, banane, fraise

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine 20 du 15 au 19 mai 2017 	15	16	18	19
	Concombre à la crème Sauté de porc à l'indienne Haricots blancs BIO Camembert <i>Semoule au lait à la vanille</i>	Salade composée aux pommes de terre Normandin de veau sce brune Carottes braisées Kiri Fruit frais	Betteraves rouges BIO Saucisses fumées Steak haché Yaourt nature BIO Fruit frais BIO	Terrine de la mer Filet de saumon basquaise Riz BIO Gouda Bavarois aux fruits rouges
Semaine 21 du 22 au 26 mai 2017 	22	23	25	26
	Salade de melon jaune et vert Estouffade de volaille au pesto vert Purée de légumes BIO St paulin Ile flottante	Œuf dur mayonnaise Côte de porc dijonnaise Courgettes sautées et pommes de terre Assortiment de fromages Tarte aux fruits	Ascension	fermé
Semaine 22 du 29 mai au 2 juin 2017 	29	30	1	2
	Roulade de volaille Sauté de porc aux amandes Poêlée de légumes St Paulin Yaourt brassé aux fruits	Tomates et mozzarella Escalope de poulet à la normande Pâtes BIO Camembert Glace	Macédoine BIO à la bulgare Hachis Parmentier - Emmental BIO Fruit frais BIO	Taboulé aux poivrons Marmite de la mer Brocolis sautés Riz aux petits légumes BIO Salade de fruits frais

Fruits frais de mai : pomme, banane, fraise

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire Menus du 5 au 23 juin 2017



Le super héros Team Equilibre du mois : *Bricot'*

	lundi 5	mardi 6	jeudi 8	vendredi 9
Semaine 23 du 5 au 9 juin 2017 	lundi de Pentecôte	Concombre vinaigrette Estouffade de bœuf niçois Poêlée campagnarde Coulommiers Chou à la crème	Salade de haricots verts Steak haché Frites et ketchup Mimolette Fruit frais BIO	Melon <i>Tajine de dinde aux abricots</i> Riz pilaf Assortiment de fromages Compote pomme-fraise
Semaine 24 du 12 au 16 juin 2017 	Salade de pommes de terre à la mimolette Normandin de veau au jus Duo de brocolis et chou-fleur Kiri Fruit frais	Animation 	Tomates au basilic BIO Rôti de porc □ Pâtes BIO Emmental BIO Crème dessert BIO	Betteraves rouges vinaigrette BIO Dos de colin à la dieppoise Fondue d'épinards à l'oseille et blé Assortiment de fromages Fruit frais BIO
Semaine 25 du 19 au 23 juin 2017 	Salade de concombre Aiguillettes de poulet à la Normande Purée BIO Camembert Fruit frais	Duo de melon et pastèque Côte de porc au jus Petits pois /Jeunes carottes braisées St Nectaire Gaufre à la confiture	Salade coleslaw Tomate farcie Riz Yaourt nature Fruit frais	Pâté de campagne Beignets de poisson Printanière de légumes Riz aux petits légumes BIO Compote pomme-cassis

Fruits frais de juin : pomme, banane, fraise, cerise, melon

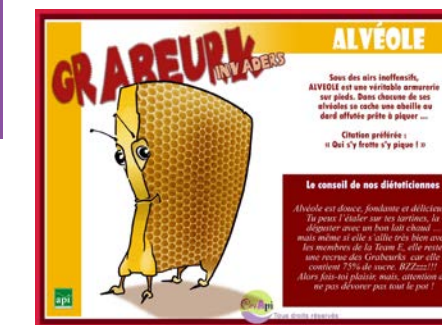
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.


Restaurant scolaire

Menus du 26 juin au 7 juillet 2017

Le super héros Team Equilibre du mois juin : *Bricot'*

Le super héros Team Equilibre du mois de juillet : *Alvéole*



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	26	27	29	30
Semaine 26 du 26 au 30 juin 2017 	Tomates au persil	Melon	Salade canari (semoule et maïs)	Salade verte
	Chipolatas grillées	Sauté de porc agenaise	Steak haché	Hachis de la mer
	Pâtes BIO	Pommes sautées	Haricots verts	-
	Tomme grise	Yaourt nature	Assortiment de fromages	Buchette de chèvre
	Crème dessert	Cocktail de fruits au sirop	Glace	Fruit frais BIO
	3	4	6	7
Semaine 27 du 3 au 7 juillet 2017 	Concombre au curry			
	Spaghetti	menu du chef	menu du chef	menu du chef
	à la bolognaise			
	Vache qui rit			
	Compote de fruits			

Fruits frais de juillet : pomme, banane, fraise, abricot, cerise, melon, nectarine, prune, pêche

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.