

# Restaurant scolaire - Moréac

Semaine 20 : du 14 au 18 mai 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade arlequin	Macédoine de légumes	<b>Crèmeux de petits pois à la menthe</b>	Lentilles au curry
	Pâtes bolognaise ***	Emincé de poulet Carottes	Pizza ***	<b>Fish and chips</b> ***	Jambon sauce provençale Purée de potirons
	Tartare ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Rondelé	<b>Crème anglaise</b>	Camembert
	Glace	Poire	Banane	<b>Muffin aux fruits rouges</b>	Flan nappé au caramel

P.A. n°1

Semaine 21 : du 21 au 25 mai 2018

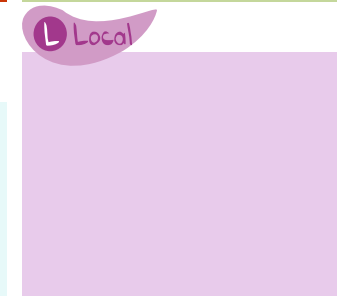
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tomates vinaigrette	Concombres sauce western	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette
	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Raviolis ***	Poulet rôti Purée de pommes de terre	Filet de colin sauce lait de coco & curry Duo de haricots	Rôti de porc Frites
		Emmental	Gouda	Saint Paulin	Fromage frais sucré
		Pomme	Île flottante	Banane	Kiwi

P.A. n°2



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 arlequin : pdt, maïs, œufs vinaigrette



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

# Restaurant scolaire - Moréac

Semaine 22 : du 28 mai au 1er juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes	Œufs durs mayonnaise	Toast aux sardines & citron	Concombres vinaigrette	Piémontaise
	Poulet basquaise	Boulettes de bœuf Sauce Couscous	Lasagnes	Saucisses de Francfort	Hachis de poisson au potiron
	Riz	Carottes au cumin	***	P. de terre rôties	***
	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Edam	Tomme grise
	Glace	Mousse au chocolat	Fraises à la chantilly	Compote pomme abricot	Banane

P.A. n°3

Semaine 23 : du 4 au 8 juin 2018

PORTES OUVERTES LE SAMEDI 9 JUIN AU MATIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de cervelas	Melon	Betteraves vinaigrette	Courgettes à la crème	Céleri rémoulade
	Blanquette de volaille	Sauté de porc	Gratin dauphinois	Chili con carne	Filet de colin sauce provençale
	Haricots beurre	Lentilles	***	***	P. de terre rôties
	Fromage frais sucré	Bûchette de chèvre	Tomme blanche	Brie	Fromage frais aux fruits
	Abricots	Crème à la vanille	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	Nectarine

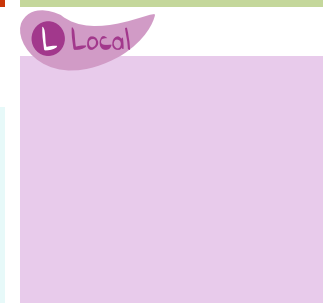
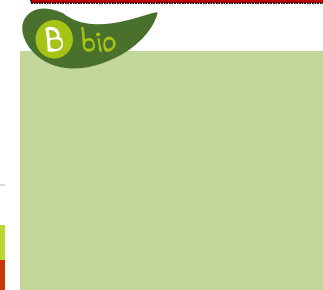
P.A. n°4

Certifié/label

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 :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

# Restaurant scolaire - Moréac

Semaine 24 : du 11 au 15 juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tomates basilic	Concombres vinaigrette	Toast au chèvre	<b>MIKI EN RUSSIE</b> <b>Mousse de betteraves au fromage frais</b> <b>Bœuf Strogonoff</b> <b>Pommes de terre</b>  <b>Meringue aux amandes effilées</b>	Œufs durs mayonnaise
	Couscous poulet	Saucisse de Toulouse	Escalope de dinde aux champignons		Pâtes carbonara
	Légumes couscous / Semoule	Lentilles	Carottes		***
	Camembert	Mimolette	Petit suisse nature sucré		Emmental
	Glace	Nectarine	Pomme au four	Compte de fruits	

P.A. n°5

Semaine 25 : du 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Taboulé	Melon
	Paëlla poisson et fruits de mer	Poulet rôti	Croque Monsieur	Colombo de porc	Hachis parmentier au potiron
	***	Frites	***	Haricots verts	***
	Fromage frais sucré	Fromage frais aux fruits	Bleu	Brie	Crème anglaise
	Abricots	Kiwi	Pêche façon Melba	Smoothie aux fruits rouges	Madeleine

P.A. n°1



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 :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

# Restaurant scolaire - Moréac

Semaine 26 : du 25 au 29 juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade comtesse	Betteraves vinaigrette	Melon	Salami	Tomates à la ciboulette
	Omelette / P. de terre	Sauté de bœuf aux olives	Cheeseburger	Emincé de poulet	Pâtes caruso
	Ratatouille	Carottes	Frites	Purée de céleris	***
	Fromage frais sucré	Tomme blanche		Comté	Coulommiers
	Nectarine	Beignet au chocolat	Glace	Liégeois à la vanille	Abricots

P.A. n°2

**✓ Certifié/label**

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

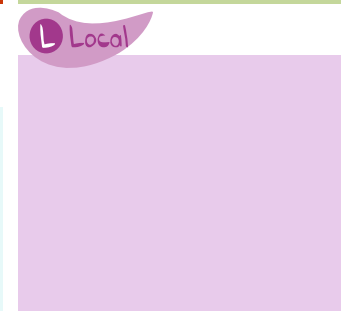
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 27 : du 2 au 6 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Duo de carottes & céleris	Salade verte	Pastèque	Taboulé	Tomates cerises
	Couscous de la mer	Chili con carne	Lasagnes	Emincé de poulet	Jambon
	Légumes couscous / Semoule	***	***	Petits pois	Chips
	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Mimolette
	Prune	Banane	Pêche	Flan nappé au caramel	Glace

P.A. n°3



Composition des plats :  
Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

