

RESTAURANT SCOLAIRE MONTGERMONT

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Céleris râpés + raisins secs (B)	Crèmeux de petits-pois à la menthe (B)	Salade de riz, radis, mais (B)
	Hachis parmentier (purée) (B)	Rôti de dinde (Certifié/label)	Tarte au fromage (B)	Fish and chips (B)	Sauté de veau marengo
	Salade verte (B)	Ratatouille et semoule (B)	Salade verte (B)	***	Carottes en dés (B)
	Mimolette (B)	Camembert (B)		Muffin aux fruits rouges et crème anglaise (B, M)	Fromage blanc sucré (B)
	Kiwi (B)	Banane (B)	Purée de pommes (B)		
Gâteaux	Lait Brioche	Yaourt sucré Pain beurre	Fruit Barre Bretonne	Céréales Lait	Fruit Pain confiture

P.A. n°4

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

B bio

Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves et dés d'emmental vinaigrette (B)	Concombre sauce yaourt (B)		Carottes râpées vinaigrette (B)
		Sauté de bœuf au paprika (Certifié/label)	Poulet rôti (Certifié/label)	Filet de colin sauce curry	Chili sin carne (B, A)
		Boulghour (B)	Duo de haricots persillés (B)	Purée de céleris - pommes de terre (B)	Riz créole (B)
			***	Saint paulin (B)	Yaourt aux fruits (B)
		Poire (B)	Riz au lait vanillé (M, B)	Banane (B)	
Gâteaux		Barre de chocolat Pain beurre	Fromage blanc confiture Pain	Yaourt nature sucré Quatre quart	Fruit Pain au lait

P.A. n°5

Composition des plats :

L Local



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

RESTAURANT SCOLAIRE MONTGERMONT

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate vinaigrette et emmental ^B		Salade de radis ^B	Salade de pâtes tricolore ^B	
	Sauté de dinde à l'estragon [✓]	Lasagnes au légumes ^{B A}	Filet de poisson sauce nantua	Jambon braisé sauce barbecue	Tajine d'agneau
	Blé ^B	Salade verte ^B	Pommes vapeur ^B	Gratin de courgettes ^B	Semoule et légumes du tajine ^B
	Fromage blanc nature sucré ^B	Coulommiers ^B	Comté ^B		Emmental ^B
		Pomme ^B		Banane ^B	Salade de fruits frais aux fraises ^B
Gâteaux	Fruit Brioche	Yaourt Pain confiture	Purée de fruits Madeleine	Pain Fromage	Yaourt Pain au lait

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

^B bio

^L Local

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé fantaisie ^B		Tomate vinaigrette ^B	Concombre vinaigrette et dés de fromage ^B	
Plat principal	Escalope de poulet sauce aigre douce [✓]	Longe de porc au jus ^B	Couscous de légumes ^A	Paleron de bœuf sauce tomate [✓]	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Haricots beurre ^B	Frites ^B	(Pois chiche, carottes, tomates, courgettes ..)	Printanière de légumes	Riz pilaf ^B
Produit laitier	Yaourt nature sucré ^B	Saint Nectaire ^B	Fromage frais aux fruits ^B		Brie ^B
Dessert		Melon ^B		Smoothie de fruits ^B	Pêche ^B
Gâteaux	Fruit Pain beurre barre de chocolat	Yaourt nature sucré Brioche	Fruit Pain confiture	Céréales Yaourt	Lait Barre bretonne

P.A. n°2

Vous repérer grâce aux pictogrammes

^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local [✓] Certifié/label

Composition des plats :

Blé fantaisie : blé, tomate, maïs



RESTAURANT SCOLAIRE MONTGERMONT

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



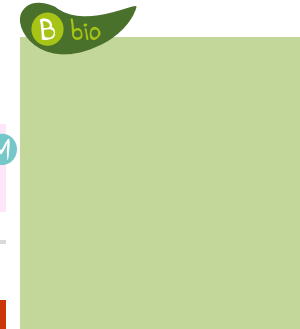
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate ciboulette B	Semoule mimolette B	Melon B	Mousse betteraves B	Parmentier de lentilles corail et courgettes A
	Chipolatas	Filet de colin sauce normande	Escalope de dinde au miel	Bœuf Stroganoff (paprika)	Salade verte B
	Purée de pommes de terre B	Brunoise de légumes B	Petit-pois B	P. de terre et carottes B	Mimolette B
	Yaourt nature sucré B		***	Gâteau Russe M	Yaourt B
		Nectarine B	Riz au lait M		Compote de pommes M
	Fruit	Banane B	Purée de fruits	Fruit	Pain beurre
	Pain au lait	Chocolat	Pain confiture	Quatre quart	

P.A. n°3



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées vinaigrette B		Melon B	Concombre vinaigrette aux dés de fromage L Local
	Marmite de poisson	Escalope de poulet	Galette garnie	Tajine de légumes et pois chiches A	Rôti de bœuf
	Coquillettes B	Ratatouille B	Salade verte B	***	Frites B
	Emmental B		Camembert B	Yaourt nature sucré B	
	Abricots B	Clafoutis aux fruits M	Pêche B		Smoothie pomme framboise B M
	Fromage blanc	Yaourt nature sucré	Barre chocolat	Purée de fruits	Fromage
	Pain beurre	Banane	Pain beurre	Brioche	Pain

P.A. n°4

Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

RESTAURANT SCOLAIRE MONTGERMONT

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade comtesse ^B		Melon ^B		Pastèque ^B
	Œufs durs florentine Epinards et p. de terre béchamel ^B	Sauté de bœuf aux poivrons [✓] Boulgour ^B	Filet de dinde au miel [✓] Haricots beurre ^B	Filet de colin sauce citron Purée de carottes ^B	Spaghetti carbonara ^B ***
	*** Purée de pommes ^{M B L} Yaourt Madeleine	Gouda ^B Nectarine ^B Lait Barre bretonne	*** Semoule au lait au coulis de fruits rouges ^M Fruit ^B Pain au lait	Brie ^B Banane ^B Purée de fruits Pain confiture	Fromage blanc sucré ^B Céréales Lait

P.A. n°5

✓ Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibilité

^B bio

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon ^B	Salade de riz, mimolette, tomate ^B			Pique-Nique Melon
	Filet de colin sauce vanille Boulgour ^B	Rôti de veau braisé Mitonnée de courgettes ^B	Couscous de la mer ***	Tortis façon bolognaise lentilles et concassé de tomates ^A	Sandwich Jambon Beurre Chips
	Glace en pot ^B Fruit Pain beurre	Yaourt sucré ^B Fruit Crêpe sucrée	Camembert ^B Pêche (fruits de saison) ^B Lait Brioche	Saint Nectaire ^B Abricots (fruits de saison) ^B Yaourt Pain confiture	Tome blanche ^B Gourde de fruits Fruits Gâteau au chocolat

P.A. n°1

^L Local

Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local [✓] Certifié/label