MENUS du 7 Mai au 5 Juillet 2012

PERENCHIES

LUNDI 7 MAI	MARDI 8 MAI	MERCREDI 9 MAI	JEUDI 10 MAI	VENDREDI 11 MAI
Velouté cultivateur/ *Salade de betteraves vinaigrette/* *Salade de haricots verts* **Paupiette de veau niçoise - Macaronis** **Fromage râpé** *Choix de fruits*	**FÉRIÉ**	*Macédoine de légumes* **Cordon bleu de volaille** **Purée florentine** *Compote de pommes*	**REPAS BIO** *Céleri mayonnaise* **Sauté de porc** **Pommes de terre et carottes à la crème** *Yaourt nature sucré*	*Salade de tomates mozzarella/* *Œufs durs mayonnaise* **Filet de hoki à la dieppoise - Riz pilaf** *Flan pâtissier maison/* *Muffin chocolat maison/* *Grillé abricots*
LUNDI 14 MAI	**MARDI 15 MAI**	**MERCREDI 16 MAI**	**JEUDI 17 MAI**	**VENDREDI 18 MAI**
Carottes râpées mimosa/ *Radis et beurre/* *Duo de céleri et courgette vinaigrette* **Rôti de porc aux pruneaux** **PdT rissolées** **Haricots verts** *Fromage fondu/* *Tomme blanche/St-Bricet*	*Taboulé à la menthe/* *Salade antillaise/* *Salade marine* **Filet de colin pané sauce Tartare** **Purée de légumes** *Yaourt aromatisé BIO*	*Salade madrilène* **Normandin de veau** **Bercy** **PdT persillées** **Salade verte** *Yaourt brassé aux fruits*	**ASCENSION**	*Flamenkuche maison/* *Crêpe aux champignons/* *Pizza marine au thon maison* **Fricassée de poulet aux champignons** **Torsade** **Fromage râpé** *Choix de fruits*
LUNDI 21 MAI	**MARDI 22 MAI**	**MERCREDI 23 MAI**	**JEUDI 24 MAI**	**VENDREDI 25 MAI**
Fleurette de choux-fleur sauce cocktail/ *Poireaux vinaigrette/* *Demi-œuf à la russe* **Fricadelle de bœuf chasseur** **Frites** *Flan vanille/Mousse de fromage frais aux fruits/* *Crème pralinée*	*Salade fraîcheur/* *Salade mexicaine/* *Rillettes de thon* **Escalope de porc à la moutarde - Riz pilaf** *Mimolette/Pyrénées/* *Rondelé ail et fines herbes*	*Melon* **Croq œuf** **Penne regate au gratin** *Liégeois chocolat*	**REPAS BIO** *Carottes et courgettes râpées* **Omelette** **Semoule - Ratatouille** *Fruit de saison*	**REPAS FAR WEST** *Salade montana (salade, haricots rouges, tomate, vinaigrette)* **Sticks de poulet** **PdT crinkle** **sauce barbecue froide** *Brownies maison*
LUNDI 28 MAI	**MARDI 29 MAI**	**MERCREDI 30 MAI**	**JEUDI 31 MAI**	**VENDREDI 1er JUIN**
LUNDI DE PENTECÔTE	*Betteraves rouges vinaigrette/* *Macédoine de légumes/* *Melon* **Coquillettes façon carbonara** **Fromage râpé** *Choix de fruits*	*Pastèque* **Sauté de porc au curry** **Riz sauvage** *Yaourt*	*Céleri mayonnaise/* *Salade à la grecque/* *Salade niçoise* **Rôti de bœuf à l'échalote** **Mat. Normandin de veau** **PdT dorées au four** **Jeunes carottes** *Yaourt nature sucré BIO*	*Goyère au fromage maison/* *Cake au jambon maison/* *Friand au fromage* **Nugget's de poisson sauce gribiche** **Purée - Salade** *Choix de fruits*
LUNDI 4 JUIN	**MARDI 5 JUIN**	**MERCREDI 6 JUIN**	**JEUDI 7 JUIN**	**VENDREDI 8 JUIN**
Macédoine de légumes/ *Salade guérandaise/* *Médaillon de surimi sauce gribiche* **Macaroni Bolognaise** **Fromage râpé** *Choix de fruits*	*Carottes râpées au jus d'orange/* *Salade provençale/* *Céleri au curry* **Emincé de poulet** **Suprême - PdT noisettes** **Haricots verts aux oignons** *Yaourt brassé aux fruits/* *Crème dessert vanille/* *Fromage blanc aux fruits*	*Toast au fromage* **Rôti de bœuf à la provençale** **Semoule - Ratatouille** *Compote de pommes biscuitée*	*Pâté de campagne et cornichons/Salami/* *Œufs durs sauce cocktail* **Pavé de lieu** **Julienne de légumes** **Riz pilaf** *Flan chocolat BIO*	*Salade de tomates au fromage blanc/* *Pastèque/* *Salade d'endives* **Jambon blanc** **Frites - Ketchup** *Crumble aux pommes maison/Beignet aux fruits rouges/Gâteau des îles*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Recette : Barquette de concombre au fromage frais

Ingrédients : 1 concombre, 200 g de fromage frais, des épices (curry, paprika...) ou herbes fines (ciboulette, persil, basilic) selon ton goût, quelques tomates cerises.

Fais-toi aider d'un adulte. Epluche et coupe le concombre en deux en longueur puis en tronçons. Evide-le et sale-le légèrement. Laisse-le dégorger 1 heure. Bien le rincer et l'essuyer. Le remplir de fromage à tartiner que tu auras au préalable mélangé à des épices ou des herbes, et mettre au frais. Ajoute des tomates cerises coupées en deux pour la décoration. Bonne dégustation !

LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	MERCREDI 13 JUIN	JEUDI 14 JUIN	VENDREDI 15 JUIN
Salade de betteraves au maïs/ *Salade vendéenne/* *Poireau à l'échalote* **Sauté de porc charcutier** **PdT rissolées - Petits pois** ***Coulommiers/*** ***Cantafrais/Bûche au lait***	*Duo de céleri et courgette vinaigrette/* *Demi-avocat vinaigrette/* *Melon* **Cordon bleu** **Torsade - Fromage râpé** *Mousse au chocolat/* *Liégeois vanille/* *Île flottante*	*Carottes râpées au Gouda* **Filet de colin meunière sauce aux herbes** **PdT à la ciboulette** **Salade verte** *Crêpe au chocolat*	**REPAS BIO** **Boules de bœuf** **Semoule** **Légumes couscous** *Emmenthal* *Fruit de saison*	*Pizza au fromage maison/* *Feuilleté du pêcheur/* *Tarte au fromage maison* **Hoki à la Normande** **Trio de légumes** **(carottes, brocolis, choux-fleurs)** **PdT persillées** *Fromage blanc nature sucré/* *Flan vanille/Crème pralinée*
LUNDI 18 JUIN	**MARDI 19 JUIN**	**MERCREDI 20 JUIN**	**JEUDI 21 JUIN**	**VENDREDI 22 JUIN**
Salade composée/ *Salade Floride/* *Œufs durs sauce verte* **Crépinette de porc soubise** **Purée au lait** *Yaourt aromatisé/Mousse de fromage frais aux fruits/* *Velouté aux fruits*	*Pastèque/Céleri mayonnaise/Melon* **Rôti de bœuf forestier** **Mat. Paupiette de veau** **Frites - Ketchup** *Liégeois chocolat/* *Flan nappé caramel/* *Mousse citron*	*Rillettes de thon* **Steak haché au paprika** **Coquillettes** **Fromage râpé** *Fruit de saison*	**Paëlla** **(sauté de poulet, riz, garniture)** *Carré frais BIO* *Choix de fruits*	*Salade de perles napolitaine/* *Salade Marco-Polo/* *Taboulé aux raisins* **Plein filet de colin pané** **PdT vapeur** **Epinards à la crème** *Tarte au sucre maison/* *Gâteau au chocolat maison/* *Gâteau aux fraises*
LUNDI 25 JUIN	**MARDI 26 JUIN**	**MERCREDI 27 JUIN**	**JEUDI 28 JUIN**	**VENDREDI 29 JUIN**
Salade pékinoise/ *Radis et beurre/Salade de chevriers et cervelas* **Rôti de dinde Bercy** **PdT boulangère** **Haricots verts** ***Gouda/Tomme blanche/*** ***Mimolette***	*Salade madrilène/Salade de concombres bulgare/Demi-Pomelos* **Saucisses de Strasbourg** **Frites - Ketchup** *Crème dessert chocolat/* *Fromage blanc aux fruits/* *Flan vanille*	*Melon* **Sauté de dinde aigre-doux** **PdT crinkle** **Carottes à l'étuvée** *Yaourt*	**REPAS BIO** *Œufs durs mayonnaise* **Pâtes Bolognaises** *Fromage râpé* *Yaourt nature sucré*	*Friand au fromage/* *Friand charcutier/* *Crêpe au fromage* **Fricassée de colin basquaise** **Riz pilaf** *Choix de fruits*
LUNDI 2 JUILLET	**MARDI 3 JUILLET**	**MERCREDI 4 JUILLET**	**JEUDI 5 JUILLET**	
Salade milanaise/Salade de betteraves aux ananas/Fleurette de choux-fleurs vinaigrette **Normandin de veau au curry - Cœur de blé** *Fromage blanc/* *Crème dessert vanille/* *Yaourt aux fruits*	*Duo de crudités/* *Salade de tomates au maïs/* *Salade mixte aux croûtons* **Nugget's de volaille** **PdT dorées au four** **Petits pois** ***Edam/Samos/*** ***Vache qui rit***	*Friand fromage* **Rôti de porc aux herbes** **Riz aux petits légumes** *Fruit de saison*	*Melon* **Salade marseillaise** **(torsade, thon, tomates, maïs, mayonnaise)** *Mousse au chocolat*	

A.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

C.

B.

Lequel de ces logos n'indique pas qu'il s'agit d'un produit issu de l'Agriculture Biologique ?

Réponse : Le B, il s'agit de l'Ecolabel européen la "fleur", créé en 1992, est la certification écologique officielle européenne. Ce label concerne des produits qui ont un moindre impact sur l'environnement.

Produits du Terroir

Nouveaux produits