

Restaurant scolaire Guern

Semaine n° 36

du 3 au 9 Septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 3					
Entrée		Salade de tomates		Betteraves vinaigrette	Pâté de foie
Plat principal		Bœuf aux olives		Rôti de porc au jus	Omelette
Accompagnement		potimorron		Macaroni	semoule -ratatouille
Produit laitier				Juchette mi-chèvre	Fromage blanc
Dessert		Liégeois chocolat		Fruit (nectarine)	

Info de la semaine



Mardi :
C'est la rentrée,
un cocktail
vitaminé
t'attend!

Compositions des plats



Semaine n° 37

du 10 au 16 Septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 3					
Entrée		Salade verte		Concombre à la crème	Crêpe au fromage
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier		Cassoulet	Poisson au beurre citronné
Accompagnement	Courgettes colorées/pdt			***	Gratin de cotes de blettes et pdt
Produit laitier	Gouda			Emmental	Tome blanche
Dessert	Fruit (pêche)	Flan nappé caramel		Purée pomme banane	Fruit (raisin)

Info de la semaine



Le Raisin
Très énergétique, il fournit du tonus pour une rentrée du bon pied. Grain après grain, vert ou rouge, déguste ce fruit d'Automne!

Compositions des plats



Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron

Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

page1

Restaurant scolaire Guern

Semaine n° 38

du 17 au 23 Septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 4					
Entrée		Tomate vinaigrette		Pomelos	Salade du chef
Plat principal	Sauté de porc marengo	Steak haché		Escalope de volaille au jus	Filet de poisson rôti aux herbes
Accompagnement	Riz pilaf	Frites		Petits-pois à la française	Ratatouille niçoise
Produit laitier	Saint paulin			Camembert	Fondu président
Dessert	Purée de pommes	Poire cuite		Eclair au chocolat	Fruit (kiwi)

Info de la semaine



Dimanche 23 septembre :
C'est l'Automne!
Crue ou cuite, la pomme est un fruit à consommer sans modération. A chaque variété sa saveur!

Compositions des plats



Salade du Léon : chou-fleur, maïs / Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

Semaine n° 39

du 24 au 30 Septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 5					
Entrée	Carottes râpées ciboulette	Salade provençale		Gaspacho	Macédoine mayonnaise
Plat principal	Estouffade de bœuf	Jambon sauce forestière		Habas (plat complet)	Poisson meunière citron
Accompagnement	Poêlée de légumes	Haricots beurre		****	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt aromatisé			Tome grise	Edam
Dessert	Madeleine	Fruit (prune)		Melon d'Espagne	Fruit (raisins)

Info de la semaine



Jeudi :
Bienvenidos a España
Découvre la fève, légume sec présent dans de nombreuses préparations espagnoles

Compositions des plats



Salade provençale : p. de terre, tomate, concombre
Habas : riz coloré, fèves, haricots plats, poivron

Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

page2