

Restaurant scolaire Mairie de GUERN du 3 au 7 Février 2014

Semaine n° 6

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Salade de blé fantaisie	<u>Potage de légumes</u>		Céleri et carottes rémoulade	Macédoine de légumes ^{1/4B}
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Pommes de terre ^{1/4B}		Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin de beurre blanc
Accompagnement	Mitonnée de légumes	façon tartiflette		Semoule ^{1/4B}	Riz créole
Produit laitier	Mimolette			Tome blanche	
Dessert	Fruit (orange)	Compote de pommes		Crêpe de la Chandeleur	Entremets chocolat ^{1/4B}

Info de la semaine

LE SAIS-TU ?
Les crêpes deviennent :
- "tantimolles" en Champagne
- "vautes" en Ardennes
- "sanciaux" en Limousin
- "crespets" en Béarn

Compositions des plats

Mitonnée de légumes : haricots verts, courgettes, carottes




Semaine n° 7

du 10 au 14 Février 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée	Salade verte	<u>Potage de légumes</u> ^{1/4B}		Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème
Plat principal	Riz cantonnais	Filet de colin sauce concarnoise		Sauté de porc	Bœuf bourguignon
Accompagnement	***	purée Carottes / panais / pommes de terre		Pâtes coquillettes ^{1/4B}	Pomme vapeur ^{1/4B}
Produit laitier	Fondu président	Yaourt nature sucre			Brie
Dessert	Onctueux vanille			Far breton ^{1/4B}	Flan chocolat

Info de la semaine

HACHIS PARMENTIER
Ce gratin doit son nom à Antoine Parmentier qui, convaincu que le tubercule pouvait combattre efficacement la famine, le fit goûter à Louis XVI.

Compositions des plats




En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

page3

Restaurant scolaire Mairie de GUERN du 17 au 21 Février 2014



Semaine n° 8

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée	Pizza au fromage	Salade verte fromagère		Potage de légumes	
Plat principal	Mochyz à l'indienne sauce tomate	Sauté de bœuf des asturies		Jambon braisé	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts ^{1/4B}	Penne regate		Gratin de choux fleurs/pdt	^{1/4B} Poêlée de légumes
Produit laitier	Saint paulin	Cantafrais			Coulommiers
Dessert	Fruit (pomme)	Fromage blanc au miel ^{1/4B}		^{1/4B} Gâteau de semoule	Fruit (clémentines)

Info de la semaine

Mochyz à l'indienne
chair à saucisse, lentilles, curry

Compositions des plats

Semaine n° 9

du 24 au 28 Février 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	Œuf dur mayonnaise			^{1/4B} Potage de légumes	Pomelos
Plat principal	Poulet rôti	Saucisse		Steak haché	Filet de poisson meunière
Accompagnement	Petits-pois à la française ^{1/4B}	Frites		^{1/4B} Boulghour-ratatouille ^{1/4B}	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Brie ^{1/4B}			Fondu président
Dessert	Fruit (kiwi)	Onctueux chocolat		^{1/4B} Quatre quart	Cocktail de fruits

Info de la semaine

LE SAIS-TU ?
Louis XV, friand de légumes, et particulièrement de chou-fleur, donna le nom d'une de ses favorites, la comtesse Dubarry, aux préparations à base de chou-fleur

Compositions des plats




En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

page4