


Restaurant scolaire Mairie de GUERN du 6 au 10 Janvier 2014

Semaine n° 2

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée	Betteraves vinaigrette	^{1KB} Potage de légumes	Haricots verts vinaigrette	^{1KB} Taboulé	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc 	Filet de colin sce armoricaine	Mochyz à l'indienne	Escalope de volaille sauce estragon	Macaronis bolognaise ^{1KB}
Accompagnement	^{1KB} Riz pilaf	Epinards béchamel et pommes vapeur	Purée de céleris	Carottes braisées	***
Produit laitier		Fromage blanc ^{1KB}			Fraidou
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit (banane)	Fruit (clémentines)	Galette des rois	Liégeois chocolat

Info de la semaine

BONNE ANNEE 2014 !
Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!



Compositions des plats

Salade mêlée : salade, maïs, crouton




Semaine n° 3

du 13 au 17 Janvier 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée	 Feuilleté fromage	Carottes râpées	Salade farandole	Céleri rémoulade	^{1KB} Potage de citrouille
Plat principal	Filet de dinde rôti sce crème	Mochyz à l'indienne sauce tomate 	Poulet rôti	Longe de porc rotie	Filet de colin sauce crevettes
Accompagnement	^{1KB} Haricots verts	Frites	semoule	Petits pois à la française ^{1KB}	Carottes - Riz
Produit laitier	Edam			Saint Bricet	
Dessert	Fruit (clémentines)	Entremets chocolat ^{1KB}	Yaourt sucré	Ananas au sirop	Fruit (pomme)

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

Info de la semaine

La Clémentine : Petit agrume nous rend plus fort, riche en eau et en vitamine C. N'hésite pas à la glisser dans ton cartable pour le goûter

Compositions des plats





Mochyz à l'indienne : chair à saucisse, lentilles, oignon, persil et curry
Salade farandole : riz, radis maïs




page1

Restaurant scolaire Mairie de GUERN du 20 au 24 Janvier 2014

Semaine n° 4

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u> 	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	Salade tricolore	^{1KB} Potage de légumes	Salade camarguaise	Salade tonic	Crêpe au fromage
Plat principal	Escalope de volaille viennoise 	Steak haché au jus	Paupiette de veau sce chasseur	Cochon Hulalaï 	Marmite de poisson
Accompagnement	^{1KB} poêlée de légumes	Pommes sautées	haricots verts	^{1KB} Semoule 	Riz pilaf
Produit laitier	Fromage blanc sucré		Rondelé nature	Vache qui rit	
Dessert	Fruit (clémentines)	Onctueux vanille	riz, tomate, poivron, oëuf, olives	Tarte cacao banane	Compote de pommes ^{1KB}

Info de la semaine

JEUDI : LA CANTINE A LA BANANE !

Compositions des plats

Salade tricolore : pâte 3 couleurs, tomate / Salade tonic : céleri rave, pomelos, surimi, vinaigrette aux agrumes
Cochon Hulalaï : sauté de porc, banane




Semaine n° 5

du 27 au 31 Janvier 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée		^{1KB} Potage Dubarry	Choux fleurs / œuf dur	Salade arlequin	Salade verte
Plat principal	Bœuf bourguignon	Poisson pané	Sauté de dinde sce forestière	Sauté de porc aux pruneaux	Hachis parmentier
Accompagnement	Carottes et pommes de terre	Riz - ratatouille ^{1KB}	Pâtes coquillettes	^{1KB} Haricots beurre 	***
Produit laitier	Chantailou	Gouda			Brie
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit (pomme) ^{1KB}	Eclair au chocolat	Gâteau au yaourt ^{1KB}	Mousse au chocolat

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

Info de la semaine

LE SAIS-TU ? Bien qu'on l'associe souvent au Mexique, le chili con carne n'est pas d'origine mexicaine mais texane!

Compositions des plats

Salade arlequin : p. de terre, maïs, carottes




page2