

Restaurant scolaire GUERN

Semaine n° 24 - du 9 au 13 Juin 2014

Plan Alimentaire 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		<u>Carottes râpées ciboulette</u>		Salade verte vinaigrette à la fraise	Pâté de foie
Plat principal		Chipolatas	Sauté de volaille au curry	Escalope de poulet crème ketchup	Filet de colin sœdieppoise
Accompagnement	Pentecôte	Frites	^{ilB} Semoule couscous	Pâtes	^{ilB} Riz créole
Produit laitier		Gouda	Rondelé		Vache qui rit
Dessert		Crème dessert vanille	Compote de poires	Fourrandise à la fraise	Fruit (pêches)

Info de la semaine

JEUDI :

LA CANTINE RAMENE SA FRAISE !

Dimanche, c'est la fête des pères!

Compositions des plats

Semaine n° 25 - du 16 au 20 Juin 2014

Plan Alimentaire 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	^{ilB} Betteraves vinaigrette	Salade de blé fantaisie		Melon	Tomate persillée
Plat principal	Sauté de bœuf sauce provençale	Rôti de dinde au jus		Poisson pané	Omelette
Accompagnement	Duo de haricots	Ratatouille		^{ilB} Courgettes à la provençale	^{ilB} Pommes sautées
Produit laitier	Yaourt aromatisé				salade verte
Dessert	Galettes bretonnes	Pêche au sirop		Far breton aux pruneaux ^{ilB}	Fruit (banane)

Info de la semaine

L'abricot : Une belle peau orangée, tachée de roux, un noyau unique renfermant une amande parfumée et une chair moelleuse et rafraîchissante : voici l'abricot.

Compositions des plats

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Fruit indiqué servi selon sa disponibilité

page3

Restaurant scolaire GUERN

Semaine n° 26 - du 23 au 27 Juin 2014

Plan Alimentaire 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade bicolore	Salade nicarde ^{ilB}			Pastèque
Plat principal	Chili con carne	Cordon bleu		Tajine de volaille légumes aux abricots et pois chiche	Marmite de poisson basquaise
Accompagnement	riz	Poêlée de légumes ^{ilB}		^{ilB} Semoule	Papillons
Produit laitier		Bûchette mi-chèvre		Carré président	Six de savole
Dessert	Fruit (pomme)	Mousse chocolat		Tarte griottine	Compotes de pommes ^{ilB}

Info de la semaine

Compositions des plats

Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert / Salade bicolore : carotte, radis

Recette alternative

Semaine n° 27 - du 30 Juin au 4 Juillet 2014

Plan Alimentaire 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	^{ilB} Feuilleté fromage	Cervelas vinaigrette			Melon ^{ilB}
Plat principal	Rôti de porc à l'estragon	Palets de volaille sauce barbecue		Boulette de bœuf sauce marenge	Jambon
Accompagnement	Riz pilaf ^{ilB}	Penne regate		^{ilB} haricots verts	Piémontaise
Produit laitier	Cantadou			Fromage blanc sucré	Edam
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit (pêche)		Gâteau de semoule ^{ilB}	Fruit (abricots)

Info de la semaine

A chacun sa couleur ! Jusqu'à tout récemment, on consommait surtout le haricot jaune ou beurre, en Amérique du Nord, tandis que l'Europe a toujours eu une prédilection pour le haricot vert.

Compositions des plats

Salade provençale : p. de terre, tomate, concombre, olive / Palets de volaille : viande de poulet, blanc d'oeuf, moutarde, la, pois cassés.

Recette alternative

Appartenance

Fruit indiqué servi selon sa disponibilité