



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	 Semoule couscous	Pâtes	 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	 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		 Courgettes à la provençale	 Pommes sautées
Produit laitier	Yaourt aromatisé				salade verte
Dessert	Galettes bretonnes	Pêche au sirop		Far breton aux pruneaux 	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 			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		 Semoule	Papillons
Produit laitier		Bûchette mi-chèvre		Carré président	Six de savoie
Dessert	Fruit (pomme)	Mousse chocolat		Tarte griottine	Compotes de pommes 

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	 Feuilleté fromage	Cervelas vinaigrette			Melon 
Plat principal	Rôti de porc à l'estragon	 Palets de volaille sauce barbecue		Boulette de bœuf sauce marenge	Jambon
Accompagnement	Riz pilaf 	Penne regate		 haricots verts	Piémontaise
Produit laitier	Cantadou			Fromage blanc sucré	Edam
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit (pêche)		Gâteau de semoule 	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