

Restaurant scolaire Guern du 25 au 29 Mai 2015

Semaine n° 22

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 4					
Entrée		Pomelos		Taboulé	Terrine de campagne
Plat principal	Lundi de Pentecôte	Chipolatas		Filet de dinde rôti	Filet de hoki sauce citronnée
Accompagnement		Haricots blancs à la tomate		Haricots beurre	Purée de courgette
Produit laitier		Fondu président		Coulommiers	
Dessert		Crème dessert vanille		Pomme cuite gelée de groselle	Fruit (kiwi)



Salade Bicolore: carottes râpées, radis

Semaine n° 23

du 1er au 5 Juin 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 5					
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette		Salade Fatoush	Pomme de terre / Maïs / tomates
Plat principal	Rôti de porc à la moutarde	Steak haché sauce barbecue		Keftas de boeuf à l'orientale	Emincé de volaille au paprika
Accompagnement	pâtes macaronis	Frites		Boullgour	petits pois carottes
Produit laitier	Edam			Fromage blanc sucré	
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit (nectarine)		Cake aux fruits secs	Fruit (banane)



Salade Fatoush : tomate, concombre, oignon, herbes aromatiques / Keftas de boeuf à l'orientale : boulette de boeuf, oignon, poivron, cumin, concentré tomates

fruit indiqué servi selon sa disponibilité

page3

Restaurant scolaire Guern du 8 au 12 Juin 2015

Semaine n° 24

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Salade de pâtes	Melon		Tomate vinaigrette	Pâté de foie
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Jambon braisé		Magal de saucisse	Filet de colin
Accompagnement	Courgettes sautées	pomme vapeur		Riz créole	Semoule aux petits légumes
Produit laitier	Yaourt sucré			Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit (orange)	Flan chocolat		Fruit (pêche)	Compote de pommes



Le sais-tu ?
Notre cerveau contient 80% d'eau, les muscles 75%, les os en contiennent 30%...
D'où la nécessité de boire régulièrement; de l'eau, ça coule de source !

Semaine n° 25

du 15 au 19 Juin 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plan Alimentaire 2					
Entrée	Carottes râpées	Macédoine de légumes mayonnaise		Melon	Salade verte
Plat principal	Rôti de porc à la provençale	Tajine de volaille		Colin meunière citron	Hachis parmentier
Accompagnement	pâtes penne regate	Haricots beurre		Epinards / pomme vapeur	
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré			Coulommiers
Dessert	Liégeois vanille			Roulé au chocolat	Entremets vanille



L'or des abeilles
Aliment 100% naturel, ce petit trésor procure de l'énergie, renferme moins de calories que le sucre et se digère plus facilement.
Faisons en sorte que les abeilles continuent de butiner nos parterres !

fruit indiqué servi selon sa disponibilité

page4