



# MENUS

## AVRIL ET MAI 2018

MARDI 03/04		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06	
Carottes râpées Citron <b>bio.</b>	F	Taboulé	F	Salade Cœur de Palmier	S	<b>MENU VEGETARIEN</b>	
Rôti de Bœuf ....Fr	F	Lapin à la Moutarde	F	Saumon Sauce Citron	F	Salade gésiers et croutons	F
Pommes Noisettes	S	Haricots Verts	S	Riz Pilaf	Féc	Boulette Végétariennes	F
Fromage	F	Yaourt	F	Fruit <b>bio.</b>	F	Tajine de Légumes aux Abricots	S
Dessert Surprise	S					Yaourt à la Brebis	F
<b>VACANCES</b>							
LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		VENDREDI 27	
Radis Beurre	F	Asperges	F	Salade Composée	F	<b>MENU DU SUD OUEST</b>	
Longe de Porc au jus	F	Blanquette de veau à l'ancienne	F	Roulé jambon	F	Salade gésiers et croutons	F
Lentilles	LS	Riz	Féc	Endive béchamel	F	Manchon de canard	C
Fromage	F	Fromage	F	Yaourt <b>bio.</b>	F	Poêlée sarladaise	S
Compote	C	Pomme	F			Camembert	F
						Tarte aux pommes	S
LUNDI 30		MARDI 01/05		MERCREDI 02		VENDREDI 04	
Betteraves Rouges <b>bio.</b>	F	<b>FERIE</b>		Asperges Mimosa	F	Radis Beurre	F
Calamar au curry	S			Lapin Rôti	F	Sauté de Dinde au curry	F
Pomme de Terre	F			Petit Pois Carottes	S	Poêlée de céréales	S
Fromage	F			Yaourt	F	aux petits légumes	S
Fruit	F					Dessert Surprise	S
LUNDI 07		MARDI 08		MERCREDI 09		VENDREDI 11	
Salade œuf	F	<b>FERIE</b>		Pâté de Foie <b>Produit local</b>	F	Tomate concombre	F
Dos de Colin d'Alaska	S			Cuisse de Canard	F	Cordon Bleu Sce poivre	S
Carottes au beurre <b>bio.</b>	F			Choux Fleur persillé	S	Pâtes	Féc
Petit Suisse	F			Fromage	F	Fromage	F
				Fruit	F	Fruit <b>bio.</b>	F
LUNDI 14		MARDI 15		MERCREDI 16		VENDREDI 18	
<b>MENU VEGETARIEN</b>		Macédoine	C	Tomate mozzarella	F	Concombre à la crème et	F
Carottes râpées <b>bio.</b>	F	Colin pané aux céréales	F	Bœuf Bourguignon ...Fr	F	à la menthe	
Samoussa de légumes	S	Printanière de Légumes	S	au chocolat		Rôti de Bœuf ....Fr	F
Salade	F	Fromage Blanc vanillé	F	Coquillettes	Féc	Haricots Verts	S
Fromage	F			Fruit	F	Yaourt Aromatisé	F
Tarte aux Fruits	S						
LUNDI 21		MARDI 22		MERCREDI 23		VENDREDI 25	
<b>FERIE</b>		Radis Beurre	F	Carottes Râpées	F	<b>MENU DES ÎLES</b>	
		Longe de Porc	F	Burger de Veau	S	Salade Cœur de palmier	F/C
		Pois Cassés	LS	Sauce Tomate	F	Fromage	F
		Yaourt <b>bio.</b>	F	Gratin de courgettes	F	Rougail Saucisse	F
				Et pomme de Terre	F	Riz	Féc
				Petits Suisse aux Fruits	F	Tarte noix de coco	S
LUNDI 28		MARDI 29		MERCREDI 30		JEUDI 31	
Choux Blanc et Mimosette	F	Quiche Lorraine	S	Salade Concombre	F	<i>Pain Bio</i>	
Emincé de dinde Mandarin	F	Filet de Cabillaud	S	Emmental		Salade Sardine Tomate	F
Poêlée de Nouilles asiatiques	S	Sauce Beurre Citron		Jambon Blanc	F	Tomates	S
Fruit <b>bio.</b>	F	Petits Légumes	S	Gratin Dauphinois	F	Farcies	S
		Yaourt Nature <b>bio.</b>	F	Crêpe Chocolat	S	Fromage Blanc	F



## RESTAURANT SCOLAIRE




### BOISSONS :

Eau  
Lait

### POTAGE :

Servi après les vacances de Toussaint  
Jusqu'aux vacances de Pâques

### SYMBOLES :

Produits frais F  
Produits conserves C  
Produits surgelés S  
Produits déshydratés D  
Légumes secs LS  
Fruits Secs FS  
Agriculture biologique   
Produits Locaux   
Produit sur Trémissac 

### PRODUITS AB



Crudités ou Fruits (Selon arrivage) 2 fois/Semaine  
Pain 1 fois/Semaine

### VIANDE BOVINE :

Né et élevé pays différent  
Union Européenne UE  
Origine France FR

### COMMISSIONS DES MENUS :

Elus parents d'élèves  
Responsables des établissements scolaires  
Elue aux affaires scolaires

### Bureau :

Diététicienne  
Responsable de production cuisine  
Gestionnaire des restaurants scolaires

### Planning :

Décembre – Janvier  
Février – Mars  
Avril – Mai  
\*Juin – Septembre  
Octobre – Novembre

R.D.V : Prochaine commission des menus :

**\* Lundi 14 Mai (Salle à Manger Ecole Primaire des Maurilloux à partir de 15h30)**

**LE RESTAURANT SCOLAIRE A SES PORTES OUVERTES EN PERMANENCE A TOUS LES PARENTS  
(SERVICE 12H – 13 h)**

**La Gestionnaire :**  
Mme ALLEGRE A.