

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON

Semaine 09 : du 27 Février au 3 Mars 2017



On fête Mardi-Gras !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées vinaigrette			Potage crécy
Plat principal	Blanquette de dinde	Boulettes de bœuf sauce tomate		Filet de lieu sauce curry	Jambon sauce ketchup
Accompagnement	Purée	Printanière de légumes		Boullgour	Haricots verts
Produit laitier	Gouda	Coulommiers		Bûchette mi-chèvre	Rondelé
Dessert	Mousse au chocolat	Beignet de Mardi-Gras		Compote pomme-fraise	Kiwi
P.A. n°1					

Certifié/label

BLEU-BLANC-COEUR
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Chou rouge vinaigrette		Potage tomate vermicelle	Pâtes tricolores
Plat principal	Poisson pané	Saucisse de Toulouse		Sauté de bœuf au paprika	Cordon bleu de volaille
Accompagnement	Riz créole	Frites		Carottes en dés	Petits-pois cuisinés
Produit laitier	Emmental			Camembert	Yaourt nature sucré
Dessert	Banane	Riz au lait		Gâteau au yaourt M	Pomme
P.A. n°2					



Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON

Semaine 11 : du 13 au 17 Mars 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate vinaigrette			Potage de légumes	Crêpe au fromage
Plat principal	Gratin de pâtes à la parisienne	Tajine de volaille aux abricots secs		Poisson meunière	Bœuf bourguignon
Accompagnement	***	Semoule		Brocolis et pommes de terre	Haricots verts
Produit laitier	Coulommiers	Edam		Yaourt nature sucré	Vache qui rit
Dessert	Liégeois au chocolat	Pomme			Kiwi
P.A. n°3					



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

Semaine 12 : du 20 au 24 Mars 2017

Le Petit Poucet



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				Potage de légumes aux croûtons de poche	Salade piémontaise
Plat principal	Steak haché	Filet de colin sauce citron		Repas de l'Ogre	Rôti de porc
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Riz pilaf		***	Choux fleurs et pommes de terre
Produit laitier	Saint Morêt	Mimolette		Yaourt aromatisé	Brie
Dessert	Purée de pommes	Banane		Pain du Petit Poucet perdu	Poire
P.A. n°4					



Composition des plats :

Repas de l'Ogre : pilon de poulet, blé à la tomate

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON

Semaine 13 : du 27 au 31 Mars 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis			Concombres sauce fromage blanc	
Plat principal	Omelette	Poisson meunière		Jambon braisé	Rôti de bœuf
Accompagnement	Haricots verts	Julienne de légumes		Lentilles	Pâtes tortis
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Saint Paulin		Camembert	Fondu président
Dessert	Madeleine	Poire		Entremets vanille	Kiwi
P.A. n°5					

Certifié/label

BLEU-BLANC-COEUR
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 14 : du 3 au 7 Avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade verte		Blé fantaisie	Feuilleté au fromage
Plat principal	Colin pané citron	Lasagnes		Sauté de porc	Poulet rôti
Accompagnement	Printanière de légumes	***		Haricots blancs cuisinés	Ratatouille
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage		Rondelé	Fromage blanc sucré
Dessert	Compote pomme-fraise	Flan nappé caramel		Orange	
P.A. n°1					



Composition des plats :

Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



CROQ'CONTES


Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr



RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON

Semaine 17 : du 24 au 28 Avril 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade coleslaw		Salade Marco Polo	
Plat principal	Colin sauce crevettes	Rôti de dinde sauce forestière		Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf
Accompagnement	Riz pilaf	Petits-pois		Carottes braisées	Frites
Produit laitier	Tomme grise	Camembert		Yaourt nature sucré	Vache qui rit
Dessert	Clafoutis aux pommes 	Kiwi		Fruit	Cocktail de fruits
P.A. n°4					

 Certifié/label

 Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française


Fruits indiqués selon disponibilité

 B bio

 L Local

 M maison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					
P.A. n°5					

Composition des plats :

Salade Marco Polo : pâtes, poivrons, surimi
Salade coleslaw : carottes, choux blancs, mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr