

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON

Semaine 18 : du 1er au 5 Mai 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Radis à la croque

Betteraves vinaigrette

Plat principal

Fête du Travail

Pâtes carbonara

Poisson meunière citron

Sauté de bœuf
aux poivrons

Accompagnement

Purée de brocolis

Boulgour

Produit laitier

Bûchette mi-chèvre

Rondelé

Mimolette

Dessert

Glace fraise

Kiwi

Semoule au lait

P.A. n°5



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 19 : du 8 au 12 Mai 2017

Jack et le haricot magique



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

**La crème
du haricot magique**

Concombres vinaigrette

Plat principal

Armistice 1945

Cordon bleu

Le p'tit plat de l'Ogre

Couscous de la mer

Accompagnement

Carottes rondelles

Produit laitier

Camembert

Crème anglaise

Edam

Dessert

Banane

Brownie

Compote pomme fraise

P.A. n°1



Composition des plats :
Crème du haricot magique : crèmeux de haricot blanc.
Plat de l'Ogre : rôti de porc sauce tomate et poivron - haricots beurre et plat.
Jack's Brownie : Brownie aux haricots rouges.

Vous repérer grâce aux pictogrammes



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 20 : du 15 au 19 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé fantaisie	Betteraves vinaigrette			Taboulé
Plat principal	Rôti de dinde	Marmite de poisson		Sauté de bœuf à la provençale	Gratin de pâtes à la parisienne
Accompagnement	Haricots verts	Riz coloré		Julienne de légumes	***
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Saint Paulin		Brie	Fraidou
Dessert		Fraises (sous réserve)		Moelleux au chocolat M	Glace chocolat



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz exotique			
Plat principal	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf		Ascension	Pont de l'Ascension
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Frites			
Produit laitier	Coulommiers	Cotentin			
Dessert	Entremets chocolat	Pomme			

Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs.
Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs.

P.A. n°3
Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio

L Local Certifié/Label




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

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON



Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

Les 3 petits cochons et la maison en paille - Semaine Développement Durable



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Concombres			 Crèmeux de carottes et billes de petits pois Steak haché Ratatouille Fromage blanc sucré Fraises	Salade verte	
Plat principal	Paëlla au poisson	Cuisse de poulet rôtie			Hachis Parmentier	
Accompagnement	***	Poêlée de légumes			***	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert			Saint Morêt	
Dessert		Gaufre au chocolat		Glace fraise		



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

Fruits indiqués selon disponibilité






Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Melon			Pâté de campagne
Plat principal	Pentecôte	Rougail de saucisse		Sauté de bœuf au paprika	Poisson pané
Accompagnement		Riz		Semoule	Purée de courgettes
Produit laitier				Rondelé	Saint Paulin
Dessert		Liégeois au chocolat		Nectarine	Fraises



Composition des plats :

P.A. n°5 *Vous repérer grâce aux pictogrammes*  maison  bio

 Local  Certifié/label  **CROQ'CONTES**
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Contes

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON

Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade Esaü	Tomate vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette	
Plat principal	Boulettes de bœuf à l'aigre douce	Sauté de dinde à l'estragon		Filet de colin sauce beurre blanc	Jambon braisé sauce barbecue
Accompagnement	Carottes	Pâtes tortis		Semoule	Courgettes colorées
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Coulommiers		Fraidou	Saint Morêt
Dessert		Glace chocolat		Compote pomme framboise	Pêche




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

Fruits indiqués selon disponibilité





Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade antillaise	Concombres persillés		Melon	
Plat principal	Omelette	Paleron de bœuf sauce tomate		Longe de porc aux herbes	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Ratatouille	Petits-pois cuisinés		Pâtes papillons	Riz pilaf
Produit laitier	Petit suisse			Fondu président	Cotentin
Dessert	Abricots	Moelleux cassis 		Entremets vanille	Nectarine



Composition des plats :
Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote.
Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron.

P.A. n°2 Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  bio

 Local  Certifié/Label



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

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT HERBLON

Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate ciboulette	Taboulé		Salade pastourelle	Pastèque
Plat principal	Chipolatas	Poisson sauce citron		Rôti de bœuf	Chili con carne
Accompagnement	Frites	Carottes persillées		Gratin de courgettes	***
Produit laitier	Camembert	Fromage blanc sucré		Fondu président	
Dessert	Tarte aux pommes			Pomme	Compote pomme fraise



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 27 : du 3 au 7 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Melon			Tomate à la croque
Plat principal	Colin meunière citron	Escalope de poulet		Steak haché	Jambon
Accompagnement	Coquillettes	Poêlée de légumes		Haricots verts	Chips
Produit laitier	Emmental			Yaourt sucré	Saint Morêt
Dessert	Nectarine	Glace fraise		Pêche	Pomme

Composition des plats :
 Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron.



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

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio

L Local Certifié/Label