

MENUS ET GOÛTERS DU 24 AVRIL AU 19 MAI 2017

Lundi 24 avril

Bouquets, beurre
 Blanquette de poisson aux p'tits légumes
 Macaronis
 Caprice
 Fruit de saison
Goûter
 Biscuits Boudoirs, Lait

Mardi 25 avril

Friand au fromage
 Sauté de bœuf aux olives
 Jeunes carottes
 Mimolette
 Mousse au chocolat
Goûter
 Pain, fondu Président, petit suisse sucré

Mercredi 26 avril

Tomates, cœur de palmier
 Tandoori de volaille
 Semoule
 Yaourt
 Ananas au sirop
Goûter
 Gaufrette Noubas, jus d'orange

Jeudi 27 avril

Concombre vinaigrette
 Paëlla de volaille
 Fromage blanc
 Madeleine
Goûter
 Pain au lait, Novly vanille

Vendredi 28 avril

Salade du Chef (salade, tomate, surimi, fromage)
 Tomate farcie au bœuf
 Purée de brocolis
 Fondu président
 Muffin pépites de chocolat
Goûter
 Pain, pâte à tartiner, lait

Lundi 1^{er} mai

Féried



Mardi 2 mai

Betterave vinaigrette
 Escalope de volaille sauce amourette (crème, citron)
 Haricots verts
 Le Vieux Druide
 Nappé caramel
Goûter
 Pain, miel, yaourt sucré

Mercredi 3 mai

Concombres vinaigrette
 Couscous (merguez, volaille)
 Yaourt aromatisé
 Pomme au four
Goûter
 Sablés des Flandres, lait chocolaté

Jeudi 4 mai

Salade de riz niçoise
 Boulettes de bœuf, sauce tomate
 Poêlée campagnarde
 Camembert
 Fruit de saison
Goûter
 Gaufrette Noubas, fromage blanc sucré

Vendredi 5 mai

Courgettes à la grecque
 Steak de poisson crème d'asperges
 Riz
 Cœur de Neufchâtel
 Gâteau au yaourt
Goûter
 Pain, cantafrais, petit suisse sucré

Lundi 8 mai

Féried

Mardi 9 mai

Radis, beurre
 Steak de hoki à la bordelaise
 Purée
 Rondelé
 Liégeois chocolat
Goûter
 Pain, confiture, petit suisse aromatisé

Mercredi 10 mai

Carottes mozzarella
 Raviolis
 Mimolette
 Fruit de saison
Goûter
 Barre bretonne, lait

Jeudi 11 mai

Médailillon de surimi mayonnaise
 Jambonnette de volaille épices Kébab
 Haricots beurre
 Yaourt aromatisé
 Cake saveur d'orange « maison »
Goûter
 Brioche, petit suisse sucré

Vendredi 12 mai

Tomates vinaigrette
 Dos de colin à l'oseille
 Beignets de brocolis
 Emmental
 Fruit de saison
Goûter
 Pain, chocolat, flan vanille

(#) Plats contenant du porc

Lundi 15 mai

Salade de blé aux légumes
 Poularde
 Haricots verts
 Bûchette
 Ananas au sirop
Goûter
 Biscuit fourré abricot, lait

Mardi 16 mai

Cake au fromage "maison", mayonnaise
 Rougail de saucisse (#)
 Semoule
 Yaourt
 Fruit de saison
Goûter
 Pain, pâte à tartiner, suisse aromatisé

Mercredi 17 mai

Concombre fromage blanc
 Sauté de bœuf au chili
 Riz
 Cœur de Neufchâtel
 Poire, crème anglaise
Goûter
 Biscuits Petit Beurre, petit suisse sucré

Jeudi 18 mai

Tomates niçoise (thon, olive, œuf)
 Mijoté de volaille provençale
 Pommes noisette
 Mouillotin
 Génoise tropézienne
Goûter
 Biscuits Boudoirs, Lait chocolaté

Vendredi 19 mai

Salade indienne (chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry)
 Poisson pané
 Poêlée de légumes framagère
 Cantafrais
 Fruit de saison
Goûter
 Pain, confiture, petit suisse aromatisé

Les menus sont élaborés par une diététicienne diplômée. Ils sont proposés à la commission des menus qui effectue des aménagements. Des représentants d'enfants sont aussi sollicités avant chaque commission pour connaître leurs propositions. Cette commission est composée des représentants de parents d'élèves (PEEP, AIPE), d'un représentant de la Cuisine Evolutive et du Service Restauration.