

Restaurant scolaire - PABU

Semaine 17 : du 24 au 28 Avril 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts échalote	Salade coleslaw sans raisins secs	Salade nantaise	Salade Marco polo	Tomate vinaigrette
Plat principal	Fliet de hoki meunière	Rôti de dinde sauce forestière	Pizza	Sauté de porc au miel	Steak haché
Accompagnement	Riz pilaf	Petits-pois	Salade verte	Carottes braisées	Pommes sautées
Produit laitier	Rondelé			Yaourt nature sucré	Vache qui rit
Dessert	Pomme	Flan pâtissier	Banane	Fraises (sous réserve)	Cocktail de fruits



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 18 : du 1er au 5 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade verte croûtons	Carottes râpées vinaigrette	Salami	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Fête du Travail	Pâtes carbonara	Filet de colin beurre citron	Cordon bleu	Sauté de bœuf aux carottes
Accompagnement		Gruyère	Purée de brocolis	Petits pois	Boulgour
Produit laitier			***	Rondelé	Camembert
Dessert		Glace batonnet vanille	Fromage blanc coulis de framboises	Fruit	Pomme
P.A. n°5					



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf 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		Salade de pâtes au basilic	Rillettes	La crème du haricots magique	Concombre vinaigrette
Plat principal	Armistice 1945	Gratin de courgettes au bœuf	Omelette gruyère	Le p'tit plat de l'Ogre	Couscous de la mer
Accompagnement		***	Pommes sautées	***	***
Produit laitier			Fromage blanc sucré	Crème anglaise	Edam
Dessert		Banane	Fraises (sous réserve)	Jack's 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 poivron, haricots beurre et plat / Jack's Brownie : Brownie aux haricots rouges



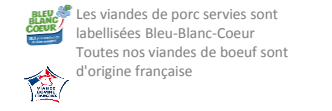
Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé fantaisie	Cockail de fruits	Taboulé	Salade Louissette	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Rôti de dinde	Gratin de pâtes à la parisienne	Boulettes d'agneau au curry	Sauté de bœuf à la provençale	Marmite poisson
Accompagnement	Haricots verts	***	Carottes	Pommes vapeur	Riz coloré
Produit laitier	Yaourt nature sucré		Yaourt		Saint paulin
Dessert	Orange	Glace vanille fraise	Saint Rieul aux fruits	Far (recette du chef)	Fraises (sous réserve)
P.A. n°2					



Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz tomate maïs	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte croûtons emmental		
Plat principal	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf	Escalope de dinde	Ascension	
Accompagnement	Petis pois	Pommes rissolées	Pêlé mêle provençal		
Produit laitier		Coulommiers	***		
Dessert	Crème dessert chocolat	Pomme	Petits suisses aux fruits		
P.A. n°3					



Composition des plats :
 Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louissette : salade, tomate, raisin / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes



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

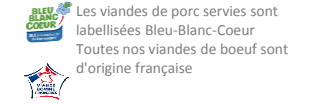


Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts en salade	Concombre sauce fromage blanc	Salade Marco polo	Crémeux de carottes à la crème et froid	
Plat principal	Paëlla au poisson	Escalope de poulet	Rôti de porc	Moussaka courgette poivron et pois cassés	Hachis parmentier
Accompagnement	***	Printanière de légumes	Compote de pommes	Semoule / ratatouille	Salade verte
Produit laitier	Vache qui rit		Yaourt aux fruits	Fromage blanc sucré	Saint-morêt
Dessert	Compote de fruit	Gaufre au sucre		Fraises	Glace Cône



Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°4

Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Melon	Tomate maïs vinaigrette	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Pentecôte	Rougail saucisse	Escalope de dinde à la crème	Poisson sauce curry	Sauté de bœuf au paprika
Accompagnement		Riz	Duo de haricots	Gratin de courgettes	Semoule
Produit laitier		Camembert	***		Rondelé
Dessert		Liégeois vanille	Salade de fruits	Eclair chocolat	Nectarine (sous réserve)



Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi

P.A. n°5



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'Conte



Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate vinaigrette	Toast à la sardine	Concombre fête	Carottes râpées	Saucisson
Plat principal	Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf façon tajine	Colin pané citron	Jambon braisé sauce barbecue	Dos de cabillaud sauce nantua
Accompagnement	Pâtes torti	Carottes	Haricots verts	Coquillettes	Semoule
Produit laitier		Brie	Fromage blanc sucré		
Dessert	Glace Cône	Banane	Pêche	Beignet aux pommes	Smoothies fruits rouge




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 verte croûtons	Melon	Betteraves vinaigrette	Concombre yaourt	Macédoine de légumes
Plat principal	Omelette	Longe de porc aus jus	Couscous aux boulettes d'agneau	Steak haché sauce tomate	Beignet de poisson sauce tartare
Accompagnement	Pommes sautées	Compote de pommes	Semoule et légumes	Petits-pois cuisinés	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt aromatisé				Buchette Mi-chèvre
Dessert	Abricots sous réserve	Entremets au chocolat	Fromage, coulis	Moelleux chocolat 	Nectarine



Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate ciboulette	Salade pastourelle	Salade fromagère	Taboulé	Pastèque
Plat principal	Chipolatas	Rôti de bœuf	Escalope de dinde au miel	Poisson sauce normande	Chili concarné boulettes de bœuf
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Gratin de courgettes	Pommes rissolées	Haricots verts	Riz
Produit laitier			***	Fromage blanc sucré	
Dessert	Smoothies aux fruits	Pomme	Mousse au chocolat	Compote pomme	Flan pâtissier
P.A. n°3					



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

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes	Melon	Salade de riz exotique	Concombre au yaourt	Melon
Plat principal	Colin meunière citron	Escalope de poulet	Cordon bleu	Cheese burger	Sandwich Jambon
Accompagnement	Coquillettes	Poêlée de légumes méridionale	Haricots verts	Pommes rissolées	Chips
Produit laitier	Emmental				Babybel
Dessert	Nectarine	Clafoutis aux abricots	Smoothie pomme framboise	Pêche	Galce
P.A. n°4					



Composition des plats :
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



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