



Menus du 29 avril au 05 juillet 2019

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR MATERNELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou ntolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Mai,
Sablé fraise & rhubarbe



En Juin,
Chili sin Carne

Semaine européenne du développement durable (<http://evenements.developpement-durable.gouv.fr>)

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
PASTEQUE	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CŒUFS	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	COTE DE PORC GRILLEE (FRAIS)	PAUPIETTE DE VOLAILLE ROTIE	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
PETITS POIS AU JUS	PUREE DE CAROTTES	BLE BIO A LA TOMATE	HARICOTS BEURRE
POMMES VAPEUR	ET POMMES DE TERRE	POELEE DE COURGETTES (FRAIS)	SEMOULE BIO AUX RAISINS
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME A LA VANILLE	PATISSERIE DU CHEF

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
PASTEQUE	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE PATES BIO	FILET DE POISSON PANE
SAUCE CARBONARA	ROTI DE BOEUF	JAMBON BRAISE (FRAIS)	HARICOTS VERTS PERSILLADE
PATES BIO	ECRASE DE POMMES DE TERRE	POELEE DE LEGUMES MAISON	FRITES
TOMATES PROVENCALES (FRAIS LOCAL)	COURGETTES (FRAIS LOCAL) A LA CORIANDRE	SEMOULE SAUCE TOMATE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	TARTE AUX FRUITS

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES	ŒUF MIMOSA	SALADE DE RIZ SURIMI ET TOMATE
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHE GRILLE	BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATE	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
RIZ PILAF AU PAPRIKA	POMMES SAUTEES	POELEE DE LEGUMES BIO MAISON	HARICOTS BEURRE PERSILLADE
COURGETTES POELES (FRAIS)	HARICOTS PLATS	MACARONIS BIO	BLE BIO PILAF
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PAIN PERDU MAISON	YAOURT AUX FRUITS

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
FERIE 	PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE BLE	SALADE DE TOMATE AUX OLIVES
	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE (FRAIS)	ROTI DE PORC (FRAIS) AU JUS	BRANDADE DE POISSON
	CAROTTES BIO BRAISEES (FRAIS)	COURGETTES SAUTEES (FRAIS)	SALADE VERTE
	LENTILLES	POMMES VAPEUR (FRAIS)	FRUIT DE SAISON
	FLAN NAPPE CARAMEL	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	

lundi 13 mai	Repas Espagne		C'est la fête du pain! (http://fetedupain.com/)	
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ESPAGNOLE	SALADE DE BETTERAVES BIO	FILET DE POISSON PANE	
LASAGNES MAISON	EMINCE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) BASQUAISE	ROTI DE BOEUF (FRAIS) A L'AIL	RATATOUILLE MAISON (FRAIS)	
	RIZ BIO AUX LEGUMES	POMMES SAUTEES	PATES BIO	
SALADE VERTE		CAROTTES BRAISEES (FRAIS)	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC AU MIEL	TARTE AUX FRAISES 	

lundi 17 juin	Repas Tahitien		C'est l'été!
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
ASSIETTE DE CRUDITES DE SAISON	SALADE AU SURIMI ET AVOCAT	ESCALOPE DE PORC GRILLEE (FRAIS)	MELON
RAVIOLES FRAICHES AU BŒUF	POULET AU CITRON	POMMES SAUTEES	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
SALADE VERTE	COURGETTES SAUTEES	POELEE DE LEGUMES FRAIS MAISON	HARICOTS BEURRE PERSILLADE
FRUIT DE SAISON	PATES BIO	FROMAGE	RIZ BIO PILAF 
	MOUSSE A LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES (MAISON) 

lundi 20 mai	Brunch à l'anglaise!		Fêtons les Anniversaires!
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
SALADE DE COURGETTES RAPEES	SALADE FRAICHEUR		TOMATE EN SALADE
COUSCOUS AU POULET	CORDON BLEU (FRAIS)		MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLADE		PATES
LEGUMES COUSCOUS	BOULGOUR SAUCE TOMATE		POELEE DE COURGETTES (FRAIS)
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRAISES		FRUIT DE SAISON

lundi 24 juin	Repas de fin d'année		Fêtons les Anniversaires!
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
RADIS ROSES	SALADE DE MACHE ET FETA	PASTEQUE	SALADE DE PATES BIO, TOMATE ET OLIVES
ROTI DE BOEUF	SAUCISSES GRILLEES (FRAIS)	HAMBURGER	MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS)
BLE A LA TOMATE	PETITS POIS A LA FRANCAISE	POTATOES	CAROTTES BIO LOCALES AU JUS
TIAN DE LEGUMES (FRAIS)	CAROTTES BRAISEES (FRAIS)	GLACE	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		COMPOTE DE FRUITS

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
SALADE VERTE AU MAIS ET CONCOMBRE	BOULETTES DE BOEUF AUX OIGNONS	FERIE 	PONT
EMINCE DE POULET (FRAIS) A LA PROVENCALE	PETITS POIS AU JUS		
CŒUR DE BLE BIO PILAF	CAROTTES BIO BRAISEES (FRAIS)		
PIPERADE	FROMAGE		
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
TOMATE EN SALADE	ESCALOPE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON	CONCOMBRE BIO BULGARE	MELON
SAUCE BOLOGNAISE	COURGETTES PERSILLADE	JAMBON GRILLE	FILET DE POISSON
PATES	BLE BIO PILAF	AUBERGINES AU GRATIN	LEGUMES BASQUAISE
RATATOUILLE MAISON (FRAIS)	FROMAGE	HARICOTS BLANCS	POMMES VAPEUR
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISES	GLACE



Commission Restaurant le lundi 24 juin à 14h.