

RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 18 : du 30 Avril au 4 Mai 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage		M Taboulé	M Concombre frais ciboulette	Betteraves vinaigrette
	M Escalope de dinde à l'estragon		M Boulettes d'agneau au curry	M Sauté de bœuf frais provençal	M Marmite de poisson
	Haricots verts		Julienne de légumes	M Carottes fraîches persillées	Riz au curcuma
	Fromage blanc		Emmental	Brie	Saint paulin
	Kiwi		Banane	M Clafoutis aux abricots frais	Pomme
GOÛTER	Pain / Confiture			Pain/Chocolat	Lait froid/Viennoiserie

P.A. n°3

Semaine 19 : du 7 au 11 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Carottes fraîches râpées vinaigrette		M Salade antillaise		Pâté de campagne cornichon
	M Sauté de porc frais au miel		Colin pané citron		M Pâtes façon bolognaise aux lentilles et tomates
	Semoule		M Epinards et p. de terre béchamel		***
	Coulommiers		Bûchette mi-chèvre		Fromage blanc aux
	Flan chocolat		Pomme		Fraises (sous réserve)
GOÛTER	Pain/Pâte de fruits				Compote/Biscuit

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche.

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française,

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

L Local

M maison

Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

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



Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Tous nos plats sont élaborés par le chef.

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates fraîches vinaigrette	Salade arlequin	Salade Marco polo	Crèmeux de petits-pois à la menthe	Salade western vinaigrette au ketchup
	M Hachis parmentier	M Rôti de dinde frais	M Tarte au fromage	Fish and chips	Palette de porc à la diable
	***	M Ratatouille fraîche	Salade verte	***	M Carottes fraîches en dés
	Mimolette	Fromage frais sucré	Pavé 1/2 sel	Crème anglaise	Camembert
	Glace bâtonnet	Pomme	Banane	Moelleux chocolat	Kiwi
GOÛTER	Pain/Miel	Compote/Biscuit		Beignet au chocolat/Sirop	Lait froid vanille /Viennoiserie

P.A. n°5

PENTECOTE

Menu du conseil municipal des jeunes



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves vinaigrette	M Concombre frais sauce yaourt	Œuf mimosa	M Carottes fraîches râpées vinaigrette
		M Sauté de bœuf frais au paprika	Wings de poulet	M Filet de hoki sauce curry	M Rougail de saucisse
		Semoule	M Duo de haricots persillés	M Haricots verts	Riz créole
		Rondelé	***	Saint paulin	Fondu président
		Poire	M Riz au lait vanillé	Pomme	Liégeois chocolat
GOÛTER		Pain/Fromage		Pain/Chocolat	Compote/Biscuit

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Tomates fraîches vinaigrette	M Toast au chèvre	M Salade Esaü	M Salade de pâtes tricolore	Radis beurre
	M Sauté de dinde frais à l'estragon Pâtes tortis	M Boulettes de bœuf à l'aigre douce M Carottes fraîches au cumin	Colin pané citron M Purée d'haricots verts	M Jambon braisé sauce barbecue M Courgettes fraîches colorées	M Filet de colin sauce Nantua Semoule
	Coulommiers	Edam	Fromage blanc aux	Saint Morêt	Fraidou
	Glace bâtonnet	Pomme	Fraises	Banane	Compote pomme abricot
GOÛTER	Pain/Chocolat	Jus de fruit /Viennoiserie		Pain/Miel	Fruit/Biscuit

P.A. n°2

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Salade de blé fantaisie	Melon	Betteraves vinaigrette	M Concombre frais vinaigrette	M Macédoine de légumes mayonnaise
	M Escalope de poulet sauce fromagère Haricots beurre	M Longe de porc au jus Pâtes papillons	M Couscous aux boulettes d'agneau ***	M Paleron de bœuf frais sauce tomate M Chou fleur frais béchamel	M Filet de saumon sauce basilic Riz pilaf
	Emmental	Fondu président	Fromage fondu	Brie	Cotentin
	Abricots	Entremets vanille	Pomme	Compote pomme fraise	Pêche
GOÛTER	Pain/Pâte de fruits	Compote/Biscuit		Pain/Confiture	Sirop à l'eau/chocolatine

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

L Local

M maison

Tous nos plats sont élaborés par le chef.

Composition des plats :

Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Tomates fraîches ciboulette	M Taboulé	Salade fromagère	M Mousse betteraves	Œufs durs mayonnaise
	Chipolatas sauce ketchup	M Filet de lieu sauce normande	M Escalope de dinde au miel	M Bœuf Strogonoff	Chili sin carne A M
	M Semoule aux 2 poivrons frais	Courgettes fraîches sautées	M Carottes en rondelles	P. de terre rissolées	***
	Camembert	Cantal	***	Cotentin	Mimolette
	Glace bâtonnet	Nectarine	M Riz au lait	M Gâteau russe	Pastèque
GOÛTER	Pain/Confiture	Viennoiserie/Jus de fruits		Pain/Chocolat	Compote/Biscuit

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes fraîches râpées M vinaigrette	M Salade de riz exotique	M P. de terre échalote	M Concombres frais vinaigrette
	Colin meunière citron	Escalope de poulet	Tarte tomate chèvre basilic	M Colombo de porc frais	Steak haché
	Coquillettes	M Ratatouille fraîche	Salade verte	Haricots beurre	Frites
	Yaourt nature sucré	Carré fromager	Pavé 1/2 sel	Emmental	Saint Morêt
	Biscuit	Eclair au chocolat	Pêche	Fraises	Compote de fruits
GOÛTER	Lait fraise /Viennoiserie	Pain/Confiture		Compote/Biscuit	Pain/Chocolat

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label



Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade fromagère : salade, emmental / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs



Menu du conseil
municipal des jeunes

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Salade comtesse	Betteraves vinaigrette	Melon frais	Salami	M Salade de tomates
	M Omelette aux fines herbes	M Sauté de bœuf frais aux poivrons	Cordon bleu	M Filet de hoki sauce citron	M Penne carbonara
	M Epinards et p. de terre béchamel	Boulgour	Haricots beurre	M Purée de carottes fraîches	Fromage râpé
	***	Mimolette	Fromage	Rondelé	***
	Compote de pommes et barre bretonne	Nectarine	M Semoule au lait au coulis de fruits rouges	Pêche	Fraises
GOÛTER	Viennoiserie/Lait	Compote/Biscuit		Pain/Confiture	Pain/Pâte de fruits

P.A. n°5

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	M Salade de pâtes au basilic	Rillettes	Melon frais	Tomates fraîches à la croque
	M Filet de colin sauce champignon frais	M Gratin de courgettes fraîches au bœuf	M Couscous de la mer	M Emincé de volaille frais basquaise	Jambon blanc
	Purée de p. de terre	***	***	Riz créole	Chips
	Cotentin	Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la	Camembert	Mimolette
	Flan vanille	Madeleine	Pêche	Compote pomme abricot	Banane
GOÛTER	Compote/Biscuit	Pain/Confiture		Pain/Chocolat	Sirop à l'eau/Chocolatine

P.A. n°1

Certifié/Label

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



Composition des plats :

Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label