

Menu Restaurant Scolaire de BLERE

Conformes à la recommandation du GEMRCN

Semaine du 31 Octobre au 04 Novembre 2011

CENTRE DE LOISIRS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Céleri rémoulade		Salade endives et noix	Salade verte aux crevettes Salade exotique	Salade paysanne Salade niçoise
plat princ	Filet de dinde aux champignons	FERIE	Raviolis au saumon	Emincé de porc au miel et au citron	Steak haché
légumes	Purée			Pommes de terre sautées	Bouquetière de légumes
fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse	Fromage
dessert	Fruit		Fromage blanc au coulis de fruits	Roulé aux fraises Crumble aux pommes	Raisin Orange

Semaine du 07 au 11 Novembre 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade bretonne (fonds d'artichauts, tomates, salade) Salade alsacienne (salade, saucisse Strasbourg, pommes de terre)	Chou blanc aux lardons Carottes râpées au citron	Terrine de campagne	Potage aux légumes	
plat principal	Colombo de porc	Bœuf bourguignon	Pilons de poulet à la texane	Merlu sauce crustacés	FERIE
légumes	Semoule	Salsifis	Poêlée américaine	Pommes vapeur	
fromage	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	
dessert	Coulommiers	Tarte au chocolat Tarte aux pommes	Glace	Poire au chocolat Abricot au coulis de fruits	

Semaine du 14 au 18 Novembre 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Rosette Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes Betteraves vinaigrette	Salade italienne (pâtes, tomates, fromage italien)	Salade piémontaise Salade strasbourgeoise	Consommé vermicelle
plat princ	Bœuf sauté aux épices	Paupiette de veau	Pizza royale	Filet de colin meunière	Saucisse de Montlouis
légumes	Brunoise de légumes	Haricots verts	Salade verte	Ratatouille	Purée mousseline
fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Camembert	Fromage
dessert	Mousse aux fruits Crème citron	Eclair au chocolat Eclair au café	Fruit	Compote pommes Compote tous fruits	Fruit de saison

Semaine du 14 au 18 Novembre 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Rosette Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes Betteraves vinaigrette	Salade italienne (pâtes, tomates, fromage italien)	Salade piémontaise Salade strasbourgeoise	Consommé vermicelle
plat princ	Bœuf sauté aux épices	Paupiette de veau	Pizza royale	Filet de colin meunière	Saucisse de Montlouis
légumes	Brunoise de légumes	Haricots verts	Salade verte	Ratatouille	Purée mousseline
fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Camembert	Fromage
dessert	Mousse aux fruits Crème citron	Eclair au chocolat Eclair au café	Fruit	Compote pommes Compote tous fruits	Fruit de saison

Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
entrée	Feuilleté au fromage	Salade parisienne (salade verte, emmental, dés de jambon)	Betteraves vinaigrette	Chou rouge moutarde à l'ancienne	Sardines à la tomate					
	Feuilleté aux légumes	Salade picarde (mâche, betteraves rouges, dés de jambon)				Carottes râpées	Maquereaux aux aromates			
plat princ	Poulet rôti au jus aillé	Sauté de porc sauce robert	Lasagnes napolitaine	Filet de poisson au beurre citronné	Estouffade de bœuf					
légumes	Petits pois	Gratin dauphinois		Epinards au jus	Carottes braisées					
fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage					
dessert	Poire	Ile flottante	Gâteau basque	Tarte au citron	Mandarine					
	Pomme	Crème caramel				Tarte aux pommes	Kiwi			
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:15%;">Lait et produits laitiers</td> <td style="width:20%;">Viandes Poissons Oeufs</td> <td style="width:25%;">Légumes et fruits</td> <td style="width:25%;">Féculents</td> <td style="width:15%;">Matières grasses</td> </tr> </table>						Lait et produits laitiers	Viandes Poissons Oeufs	Légumes et fruits	Féculents	Matières grasses
Lait et produits laitiers	Viandes Poissons Oeufs	Légumes et fruits	Féculents	Matières grasses						

COMPOSITION DES SALADES

Salade piémontaise (base) : pomme de terre, jambon, œuf, cornichon, tomate, mayonnaise, olive

Salade strasbourgeoise (base) : chou blanc, tomate, gruyère râpé, cervelas