

Menu Restaurant Scolaire de BLERE

Conformes à la recommandation du GEMRCN

Semaine du 03 au 07 Octobre 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Carottes râpées au citron Céleri rémoulade	Salade de pâtes Salade de riz du pêcheur	Avocat sauce cocktail	Haricots blancs sauce moutarde Tomates à l'échalote	Radis croque au sel Salade tourangelle
plat principal	Carbonnade de boeuf	Poulet au citron	Raviolis	Sauté de veau marengo	Filet de poisson meunière
légumes	Tortis au beurre	Jardinière de légumes	Salade verte	Brunoise de légumes	Pommes persillées
fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage
dessert	Yaourt aux fruits Fromage blanc au coulis de fruits	Raisin Kiwi	Melon	Tarte au chocolat Tarte aux pommes	Fruit de saison

Semaine du 10 au 14 Octobre 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée		SEMAINE			
plat principal					
légumes			DU		
fromage					
dessert				GOUT	

Semaine du 17 au 21 octobre 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Taboulé Salade piémontaise	Carottes râpées aux amandes Concombres vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade verte au maïs Salade verte au thon	Céleri au fromage blanc Salade grecque (tomate, féta, concombre, olive noire)
plat principal	Blanquette de poisson	Parmentier de canard	Galette bretonne	Petit salé	Emincé de dinde au curry
légumes	Fondue de poireaux	Salade verte	Duo de haricots	Lentilles	Julienne de légumes
fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Petit suisse	Fromage
dessert	Ananas Kiwi	Pêche au sirop Mirabelle au sirop	Raisin	Crème praliné Crème spéculoos	Gâteau chocolat Barre bretonne

Semaine du 24 au 28 Octobre 2011

CENTRE DE LOISIRS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade au fromage	Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade niçoise	Betteraves rouges sauce moutarde
plat principal	Rôti de bœuf	Poulet au curry	Poisson pané	Escalope viennoise	Pâtes à la carbonara
légumes	Pommes rissolées	Carottes au jus	Riz	Haricots verts	
fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
dessert	Salade de fruits	Yaourt aux fruits	Fruit au choix	Tarte aux pommes	Raisin

la viande de Bœuf servie sur nos restaurants est de type "race à viande", élevée et abbatue en France, nos volailles "de type fermière" sont label rouge

Lait et produits laitiers	Viandes Poissons Oeufs	Légumes et fruits	Féculents	Matières grasses
---------------------------	------------------------	-------------------	-----------	------------------

Composition des salades

Salade Paysanne (base) : salade, tomate, pomme de terre, lardon

Salade Niçoise (base) : tomate, pomme de terre, haricot vert, poivron, céleri, anchois, olive, œuf dur

Salade Exotique (base) : tomate cœur de palmier, avocat, pamplemousse