

Menu Restaurant Scolaire de BLERE



Vacances scolaires

Semaine du 30 avril au 04 mai 2012

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Carottes râpées		Salade coleslaw	Salade de lentilles	Salade de tomates
	X		X	X	X
plat principal	Sauté de poulet aux herbes	FERIE	Porc au miel	Poisson pané	Galopin de veau sauce champignons
	X		X	X	X
légumes	Pâtes au beurre		Brocolis	Poêlée de légumes	Blé aux petits légumes
	X		X	X	X
fromage	Fromage en portion		Fromage à la coupe	Petit suisse	Buchette mélange
	X		X	X	X
dessert	Marbré chocolat		Tarte aux pommes	Fruit	Sorbet
	X		X	X	

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

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



Salade grecque : salade verte, tomates, concombres, féta et olives noires

Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, mayonnaise

Menu Restaurant Scolaire de Bléré



Semaine du 07 au 11 mai 2012

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Concombres vinaigrette Carottes râpées		Salade de tomates	Salade de riz niçoise * Salade océan *	Salade de verte aux croûtons Salade verte aux lardons
	X		X	X X X	X X
plat principal	Poulet rôti aux herbes 	FERIE	Jambon rôti	Saumonette à la tomate	Haché de veau provençal
	X		X	X	X
légumes	Semoule parfumée		Duo pommes de terre et haricots verts	Ratatouille	Riz pilaf
	X		X X	X	X
fromage	Fromage		Petit suisse	Fromage 	St Paulin
	X		X	X	X
dessert	Fruits au sirop		Corbeille de fruits	Mousse de fruits Mousse au chocolat	Glace
	X		X		X

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

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

* Salade de riz niçoise : riz, tomates, thon, olives vertes

* Salade océan : salade verte, tomates, fruits de mer





Agriculture biologique

Menu Restaurant Scolaire de BLERE



Semaine du 14 au 18 mai 2012

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade de lentilles Salade de haricots blancs aux herbes	Salade bretonne * Salade parisienne *	Salade niçoise		Cervelas Rosette
	X	X	X		X
plat principal	Filet de colin sauce hollandaise	Rougail de saucisses	Tartiflette	FERIE	Bœuf carottes
	X	X	X X		X X
légumes	Poêlée de légumes	Riz	Salade verte		Pâtes 
	X	X	X		X
fromage	Yaourt 	Fromage	Fromage		Fromage
	X	X	X		X
dessert	Clafoutis cerises Crème speculoos	Fraises au sucre Fraises chantilly	Glace		Corbeille de fruits
	X X X	X			X

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

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

* Salade bretonne : salade verte, fond d'artichaut, œuf dur

* Salade parisienne : salade verte et jambon blanc



Agriculture biologique

Menu Restaurant Scolaire de BLÈRE



Semaine du 21 au 25 mai 2012

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade alsacienne *	Carottes râpées	Quiche lorraine	Céleri rémoulade	Tomates sauce basilic
	Salade fermière *	Salade de betteraves		Radis beurre	Concombres bulgare
	X	X	X X X	X X	X
plat principal	Tajine d'agneau	Cabillaud à la sétoise	Poulet rôti	Sauté de porc aux olives	Lasagnes
	X	X	X	X	
légumes	Flageolets	Boullgour	Brocolis	Ratatouille	
	X	X	X	X	X X
fromage	Fromage	Yaourt	Petit suisse	Fromage	Buchette de chèvre
	X	X	X	X	X
dessert	Fruit	Ananas	Tarte au citron	Gaufre	Fruit de saison
		Nectarine	Tarte aux fruits	Donuts	
	X	X	X X	X X	X

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

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

* Salade alsacienne : chou blanc et gruyère râpé

* Salade fermière : salade verte, fromage, œuf dur




Agriculture biologique

Menu Restaurant Scolaire de BLERE



Semaine du 28 mai au 01 juin 2012

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée		Radis à la croque au sel Salade azur *	Carottes râpées et raisins secs	Salade tourangelle * Salade solognote *	Haricots verts paysanne Salade Lorette *
		X X	X	X X X	X
plat principal	FERIE	Goulash	Moussaka	Escalope milanaise	Lieu à l'oseille
		X	X X	X	X
légumes		Poêlée de légumes	Riz 	Carottes Vichy	Courgettes à l'ail
		X	X	X	X
fromage		Fromage	Fromage	Fromage blanc	Camembert 
		X	X	X	X
dessert		Crème brûlée Crème chocolat	Corbeille de fruits	Roulé à la fraise Roulé à l'abricot	Salade de fruits frais Ananas frais
		X	X	X	X

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

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

* Salade azur : salade verte, radis, thon, tomate

* Salade tourangelle : salade verte, rillons, lardons

* Salade solognote : salade, champignons, fromage, noix

* Salade Lorette : salade verte, tomate, concombre, herbes



Agriculture biologique