

# Menu Restaurant Scolaire de BLERE

Conformes aux recommandations du GEM RCN et du PNNS 2

Validés par le service Diététique

Semaine du 30 mai au 03 juin 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade Californie	Concombres bulgare	Carottes au citron et huile d'olive		
	Salade d'avocat	Salade azur	Salade de tomates au persil		
plat principal	Emincé de bœuf estival	Sauté de dinde aux olives	Croque Monsieur		
légumes	Courgettes aux herbes	Fricassée de pommes de terre nouvelles	Salade	<i>Férié</i>	<i>Fermé</i>
fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage		
dessert	Coupe de fraises	Riz au lait	Mousse de fruits variés		
	Kiwi	Gâteau de semoule			

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
---------------------------	------------------------	-------------------	-----------	------------------

Conformes aux recommandations du GEM RCN et du PNNS 2

Validés par le service Diététique

Semaine du 06 au 10 juin 2011					
	Lundi	Mardi			Vendredi
entrée	Terrine de légumes sauce ketchup	Salade parisienne	Salade de tomates aux œufs	Rillettes	Betteraves au vinaigre de cidre
	Taboulé	Salade jurassienne			Pâté de campagne
plat principal	Poulet basquaise	Moussaka	Emincé de porc à la gardiane	Filet de poisson à l'estragon	Pâtes à la carbonara
légumes	Pâtes au pistou	Riz	Petits pois	Ratatouille	
fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage blanc	Fromage	Yaourt
dessert	Compote de poires	Glace	Tarte aux fruits rouges	Fruit de saison	Pastèque
	Compote de pommes				Melon jaune

*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
---------------------------	------------------------	-------------------	-----------	------------------

Conformes aux recommandations du GEM RCN et du PNNS 2  
Validés par le service Diététique

Semaine du 13 au 17 juin 2011					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée		Salade de tomates Salade de blé au thon	Salade niçoise	Salade de lentilles Chou-fleur vinaigrette	Carottes sauce tartare Céleri rémoulade
plat principal		Steak grillé	Pizza royale	Hachis Parmentier	Poisson meunière
légumes	<i>Férié</i>	Pommes allumettes		Salade verte	Pommes vapeur
fromage		Fromage blanc	Fromage	Yaourt	Fromage
dessert		Assortiment de fruits	Pêche	Abricots Ananas	Sorbet au choix

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
---------------------------	------------------------	-------------------	-----------	------------------

Conformes aux recommandation du GEM RCN et du PNNS 2  
Validés par le service Diététique

Semaine du 20 au 24 juin 2011

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade italienne	Œuf dur mayonnaise	Cervelas	Melon	Salade de concombres aux herbes
	Taboulé libanais	Œuf à la russe		Pastèque	Salade de tomates
plat principal	Chipolatas grillées	Paupiette du pêcheur	Risotto de saucisses à la tomate	Longe de porc au basilic	Sauté de volaille à l'orientale
légumes	Légumes couscous	Courgettes à la provençale		Lentilles	Céréales gourmandes
fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Petit suisse
dessert	Fruit de saison	Glace	Fruit	Mousse de fruits	Pêche
				Crème vanille	Abricots

*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
---------------------------	------------------------	-------------------	-----------	------------------