

Menu Restaurant Scolaire de Bléré - nov. + déc. 2010

Conformes à la recommandation du GEMRCN



Semaine du 01 au 05/11/2010 Centre aéré

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée		Salade de tomates	Pâté de campagne	Betteraves rouges vinaigrette Carottes râpées	Salade aux lardons Salade fermière
plat principal		Paupiette de dinde	Raviolis napolitaine	Steak haché	Poisson du jour sauce verte
légumes		Féié	Purée	Frites	Epinards à la crème
fromage		Yaourt	Fromage	Fromage portion	Fromage
dessert		Pomme	Glace	Fruits de saison	Eclair chocolat Eclair café

Semaine du 08 au 12/11/2010

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Taboulé	Salade Flamande	Rosette beurre cornichons		Potage tomate vermicelle
	Salade Italienne	Salade Parisienne			
plat principal	Joue de porc aux épices	Petit salé	Spaghettis à la bolognaise		Filet de poisson sauce hollandaise
légumes	Haricots verts	Lentilles		<i>Férialé</i>	Julienne de légumes
fromage	Fromage	Fromage portion	Yaourt		Fromage
dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit		Tarte au chocolat
	Mousse de fruits				

Semaine du 15 au 19/11/2010

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Méli mélo maïs, cœur de palmier, tomates Salade coleslaw	Rillettes de sardines Maquereaux sauce ketchup	Salade piémontaise	Œuf mimosa Œuf à la russe	Potage Crécy
plat principal	Saucisse de Montlouis au four	Bœuf mode	Fricassée de poulet au curry	Rôti de veau aux herbes	Poisson du jour sauce crustacés
légumes	Chou-fleur	Carotococa	Riz	Duo céleri navets	Pommes persillées
fromage	Fromage à la coupe	Yaourt	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage portion
dessert	Assortiment de fruits	Entremet vanille Entremet praliné	Glace	Biscuit aux fruits confits Petit marbré	Compote de fruits au choix

Semaine du 22 au 26/11/2010

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Betteraves rouges	Salade aux croutons	Macédoine de légumes	Soupe de poissons	Mousse de foie
	Carottes râpées	Salade au jambon			Chorizo
plat principal	Colombo de poulet	Daube à la provençale	Cordon bleu	Emincé de dinde	Filet de poisson à la vapeur d'herbes
	légumes	Semoule	Haricots beurre	Purée	Ratatouille niçoise
fromage	Petit suisse	Fromage portion	Yaourt	Fromage à la coupe	Fromage portion
	dessert	Ananas	Café liégeois	Compote de pommes	Corbeille de fruits
	Kiwi	Chocolat liégeois	Salade de fruits	Compote de fruits	

Semaine du 29/11 au 03/12/2010

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Duo cœur de palmier maïs Tomates aux œufs	Endives au fromage Mâche aux noix	Terrine de campagne	Salade au thon Salade Tourangelle	Bouillon vermicelle
plat principal	Hachis Parmentier	Sauté de porc au miel	Lasagnes	Canard à la normande	Blanquette de poisson
légumes	Salade verte	Jardinière de légumes		Epinards	Boulghour
fromage	Fromage portion	Yaourt	Petit suisse	Fromage blanc	Fromage
dessert	Festival de pommes et poires	Gâteau Basque Génoise aux amandes	Crème chocolat	Flan caramel Flan vanille	Orange Banane

Semaine du 06 au 10/12/2010

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade d'endives à l'emmental	Feuilleté au fromage	Pâté en croûte	Céleri rémoulade	Soupe Parisienne
	Salade de mâche aux noix	Feuilleté saucisse		Salade Mexicaine	
plat principal	Gratin de pâtes au jambon	Poulet rôti	Steak haché	Bœuf en daube	Filet de poisson sauce hollandaise
légumes		Petits pois	Pommes rissolées	Carottes Vichy	Pommes écrasées à la crème
fromage	Fromage à la coupe	Fromage portion	Yaourt	Fromage à la coupe	Fromage portion
dessert	Orange	Crème vanille	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit au choix
	Pomme	Crème caramel		Tarte aux poires	

Semaine du 13 au 17/12/2010

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
entrée	Salade Parisienne Salade César	Céleri rémoulade Salade Mexicaine	Riz à l'espagnole	Consommé vermicelle	
plat principal	Saucisses grillées sauce tomate	Sauté de veau à la normande	Poulet rôti	Poisson au four	<i>repas</i>
légumes	Flageolets	Epinards	Brunoise de légumes	Pommes vapeur	<i>de</i>
fromage	Fromage à la coupe	Fromage portion	Yaourt aux fruits	Fromage à la coupe	
dessert	Festival de pommes et poires	Mousse au chocolat Mousse de fruits	Fruit	Cake au chocolat Cake aux fruits	<i>Noël</i>

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