MENU PERISCOLAIRES MAI 2018

LUNDI 30 AVRIL	MARDI 1 MAI	MERCREDI 2 MAI	JEUDI 3 MAI	VENDREDI 4 MAI
RADIS BEURRE RAVIOLIS AU FROMAGE ST MORET CREME DESSERT CHOCO BIO	**FERIE**	COLESLAW ESCALOPE DE VOLAILLE CREME CHAMPIGNONS POMME MOUSSELINE CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON CREPE EMMENTAL	CONCOMBRE PALETTE A LA PROVENCALE LENTILLES / CAROTTES BIO CANTADOU TARTE AUX POMMES BIO POISSON A LA CREME	TOMATES BASILIC FILET DE POISSON SAUCE SAFRAN BOULGOUR / RATATOUILLE CARRE FRAIS FLAN AU CHOCOLAT
LUNDI 7 MAI	**MARDI 8 MAI**	**MERCREDI 9 MAI**	**JEUDI 10 MAI**	**VENDREDI 11 MAI**
MELON EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY GRATIN DAUPHINOIS EDAM FRUIT DE SAISON CUBE DE SAUMON A LA CREME	**FERIE**	ROSETTE (Thon mayonnaise) POULET ROTI BATONNIERE DE LEGUMES CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS	**FERIE**	SALADE DE TOMATES STEACK HACHE PAIN HAMBURGER PUREE TOASTINETTE CREPE AU SUCRE STEAK FROMAGER
LUNDI 14 MAI	**MARDI 15 MAI**	**MERCREDI 16 MAI**	**JEUDI 17 MAI**	**VENDREDI 18 MAI**
RADIS BEURRE SAUTE DE PORC PAYSAN JARDINIERE SAINT PAULIN COQUE DANETTE VANILLE COLIN A LA CREME	LAITUE TOMATES FARCIES RIZ PETIT MOULE FRUIT DE SAISON RAVIOLIS AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AU JUS POMME MOUSSELINE TOMME NOIRE ILE FLOTTANTE BLANQUETTE DE POISSON	CELERI REMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE PETITS POIS CAROTTES EDAM FRUIT DE SAISON GALETTE DE BOULGOUR MAXICAIN	CONCOMBRE A LA CREME POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON BLE FROMAGE FERMIER D'ELVANGE COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 21 MAI	**MARDI 22 MAI**	**MERCREDI 23 MAI**	**JEUDI 24 MAI**	**VENDREDI 25 MAI**
FERIE	SALADE NANTAISE* CORDON BLEU PUREE DE POTIRON YAOURT BIO FRUIT DE SAISON TARTE THON TOMATE	SALADE DE PATES BLANQUETTE DE VOLAILLE HARICOTS BEURRE MUNSTER FRUIT DE SAISON TORTILLAS	HARICOTS VERTS EN SALADE PAELLA AU POISSON RIZ KIRI ROULE AU CHOCOLAT(POUR ANNIVERSAIRE)	SALADE AMERICAINE* EMINCE DE PORC PATES COMTE FRUIT DE SAISON STEAK FROMAGE
LUNDI 28 MAI	**MARDI 29 MAI**	**MERCREDI 30 MAI**	**JEUDI 31 MAI**	
MELON RONDO DE POISSON A LA TOMATE Pomme de terre vapeur HARICOTS VERTS GALETTE BEURRE FROMAGE BLANC BIO	PAMPLEMOUSSE FILET DE POULET BISTROT SEMOULE MUNSTER A LA COUPE LIEGEOIS CHOCOLAT PAIN AUX CEREALES GALETTE DE POIS ET LEGUMES	~~MINESTRONNE~~ SAUTE DE PORC TZIGANE GRATIN DE CHOU-FLEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON OMELETTE AU FROMAGE	SALADE DE MACEDOINE ROTI DE BŒUF AUX CAROTTES RIZ RONDELET FRUIT DE SAISON STEACK FROMAGER	

RESPONSABLE RESTAURATION
WAGNER DOMINIQUE

DIETETICIENNE
BRIGITTE MARCHON

* Américaine Scarole, mais doux,choux,carottes
*Nantaise, mâche betterave rouge rapée