

Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

MAI 2018



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Le restaurant scolaire adhère au programme FranceAgriMer d'aide à la distribution de produits laitiers et fruits et légumes dans les établissements scolaires.

Les produits concernés sont :

- > le lait liquide (tout type de lait),
- > le lait fermenté nature à boire (tout type de lait),
- > ou encore le fromage et le yaourt nature.

Ces deux derniers doivent être Biologiques ou SIQO (Label Rouge, AOP, AOC, IGP, STG) ou alors contenir du lait de chèvre, de brebis ou de buflonne.

Ce moi-ci, du morbier AOP sera proposé aux enfants le jeudi 17 mai.



Mardi 1	FÉRIÉ		
Mercredi 2	Tomates/maïs vinaigrette	Poisson meunière beurre citron Riz Pilaf	Crème au beurre salé
Jeudi 3	Macédoine au thon	Emincé de veau Gratin de chou-fleur	Grillé aux pommes
Vendredi 4	Crêpes au fromage	Canard à l' orange Pommes forestines	Fruit
Lundi 7	FERMETURE DES SERVICES		
Mardi 8			
Mercredi 9			
Jeudi 10			
Vendredi 11			
Lundi 14	Pâté de foie/cornichons	Bœuf bolognaise Pâtes	Gruyère râpé Pommes
Mardi 15	Tomates/Feta	Poisson du marché Pommes vapeur	Yaourt sucré
Mercredi 16	Toasts à la mousse de sardine	Emincé de bœuf moutarde à l'ancienne Blé	Panna cotta
Jeudi 17	Taboulé à l'orientale	Sauté de dinde à la hongroise Haricots verts	Morbier Beignet confiture
Vendredi 18	Carottes rapées /mimolette	Jambon grillé sauce madère Pommes noisettes	Oranges
Lundi 21	FÉRIÉ		
Mardi 22	Samoussa	Poisson pané Poêlée de légumes	Flan parisien
Mercredi 23	Radis beurre	Emincé de kebab Semoule	Île flottante
Jeudi 24	Riz au thon	Goulash de boeuf Carottes vichy	Tartare liégeois
Vendredi 25	Concombre à la crème	Poulet rôti au jus Pommes de terre	Fromage blanc fermier
Lundi 28	Salade bretonne (Pommes de terre - Pâté Hénaff)	Galettes complètes	Crêpe au chocolat
Mardi 29	Betteraves - Mimosa	Filet de poisson beurre blanc Riz Pilaf	Entremets chocolat
Mercredi 30	Chou rouge, pommes, raisin	Paupiettes de dinde forestière Flageolets	Fraises
Jeudi 31	Salade Marco Polo	Brin de veau coulis de tomates Farce de chou-fleur	Babybel Fruit de saison



Filière Bleu Blanc Coeur



Produit local direct producteur



Viande Française

www.ville-noyalsurvilaine.fr



Il est proposé aux enfants en fin de repas 10 à 12cl de lait à boire. Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté notamment de réapprovisionnement. Origine des viandes bovines : France. Le service de la restauration scolaire se tient à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.