

Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

JUILLET 2018

Mieux connaître... la Pastèque



> La pastèque ou *Citrullus lanatus* est un fruit originaire d'Afrique. C'est un des plus gros fruits de la famille des Cucurbitacées.

- > Au Canada elle se prénomme « melon d'eau ».
- > Il existe plusieurs variétés de pastèques, avec ou sans pépins, des plus ou moins grosses, rondes ou ovales, à chair jaune ou rose. Le poids varie d'une espèce à l'autre.
- > Certaines peuvent même atteindre les **20KG**.
- > La pastèque réclame un sol riche et un emplacement ensoleillé. La semis se fait au printemps et la récolte l'été.
- > Juteuse et rafraîchissante on la savoure en période estivale, en entrée comme en dessert.

Lundi 2	Taboulé maison	Brin de veau à la crème Haricots verts	Yaourt sucré *
Mardi 3	Carottes rapées/mimolette	Poisson du marché beurre blanc Riz	Beignet au chocolat
Mercredi 4	Concombre farcis	Chipolatas Purée de pommes de terre	Fromage Timbale vanille/fraise
Jeudi 5	Saucisson à l'ail Cornichons	Escalope de dinde forestière Épinards	Cocktail de fruits
Vendredi 6	Pastèque	Kefta d'agneau Semoule	Fromage Fruit de saison
Lundi 9	Salade de torti au thon	Pizza au fromage Salade verte	Brie Bâtonnet de glace
Mardi 10	Melon	Noix de porc dijonnaise Coquillettes	Camembert Fraises
Mercredi 11	Tomates feta	Paupiettes de veaux forestière Printanière de légumes	Quatre quart
Jeudi 12	Betteraves maïs	Colin façon fish and chips Pommes rissolées	Fromage blanc *
Vendredi	Salade verte fromagère	Lasagnes bolognaise	Yaourt au fruit
Lundi 16	Pamplemousse	Pâtes à la Carbonara	Gruyère rapé Fruit de saison
Mardi 17	Macédoine mayonnaise	Rôti de boeuf Pommes rosti	Crème dessert au chocolat
Mercredi 18	Crêpe au fromage	Brochettes de dinde Ratatouille	Entremet vanille
Jeudi 19	Pâté de foie Cornichons	Sauté de porc à la provençale Blé dur	Babybel Nectarine
Vendredi 20	Calamars à la romaine	Émincé de veau aux champignons Salsifis coulis de tomates	Edam Compote de pommes
Lundi 23	Friand au fromage	Boeuf napolitaine Riz créole	Fruit de saison
Mardi 24	Melon	Filet de Colin Poêlée campagnarde	Fromage Pâtisserie
Mercredi 25	Radis croq au sel	Cordon bleu Coquillettes	Liégeois
Jeudi 26	Rillettes Cornichons	Jambon braisé Petits pois carottes	Fromage Fruit
Vendredi 27	Salade verte au thon	Poulet rôti Frites	Île flottante
Lundi 30	Pastèque	Steack hâché de boeuf Pommes rissolées	Vache qui rit Grillé aux pommes
Mardi 31	Radis Croq au sel	Kefta d'agneau Semoule	Fromage Gélifié caramel



Produit Bio

Filière Bleu Blanc Coeur



Produit local direct producteur



Viande Française

www.ville-noyalsurvilaine.fr

Noyal
sur
Vilaine

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.