



Restaurants scolaires
Menus du Lundi 12 au vendredi 16 Juin 2017
Semaine de la fraîche'attitude !



Bon
appétit !

Semaine 24

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

*Quiche lorraine**

Escalope viennoise ▲

Légumes au curry

Pointe de brie

Flan vanille

Melon

Lasagnes de saumon

Rondelé ail de Garonne et fines herbes

Glace vanille fraise

Concombres sauce tzatziki

*Rôti de porc aux pruneaux**

Blé aux petits légumes

Gouda

Abricots

Carottes râpées aux raisins secs

Mignonettes de bœuf sauce tex mex

Riz

Petit moulé aux noix

Cerises

Taboulé

Pilons de poulet

Gratin de courgettes

Yaourt aromatisé

Tarte pommes rhubarbe

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

- Lundi : Crêpe aux champignons Omelette
- Mercredi : Colin aux pruneaux
- Jeudi : Hokî sauce tomate
- Vendredi : Oeufs durs

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

- Lundi : Crêpe aux champignons
- Mercredi : Rôti de dinde aux pruneaux



« Les fruits et légumes frais », font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîche'attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur, et il y en a pour tous les goûts. Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants.



Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé, il te faut 5 fruits et légumes par jour !



Choix de la semaine

- Entrée : *Salade de tomates*
- Légume : *Purée de chou-fleur*

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

