

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT- MOLF

2018	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 46 Du 12 au 16 novembre	Radis / beurre Hachis Parmentier Salade Entrame Clémentine	Pâté de foie / Cornichons Poisson frais * Julienne de légumes Crème au caramel et beurre salé	Crudités Coquillettes Bio à la Carbonara Fromage Salade de fruits	Pizza Royale Emincé de volaille Haricots beurre Crème à la vanille	Maquereau moutarde Blanquette de veau - 4 céréales Bio Comté Kiwi
Semaine 47 Du 19 au 23 novembre	Taboulé Omelette Bio / lardons Ratatouille / Salade Brie Compote Bio	Velouté de légumes Poisson frais * Pommes de terre vapeur Yaourt Bio sucré	Potage au vermicelle Joue de bœuf - Légumes Mousse au chocolat	Riz Bio / Thon Boudins blancs Pommes Bio au four Choux à la crème	Betteraves Bio / Œufs Sauté de canard Petits pois/Carottes/Salade Emmental Clémentine
Semaine 48 Du 26 au 30 novembre	Pamplemousse Chipolatas de lapin * Flageolets Crème renversée	Salade strasbourgeoise Poisson frais * Brunoise de légumes Tomme blanche Pomme Bio	Radis / beurre Cordon bleu Purée de pois cassés Fromage Kiwi	Mais Bio / Potimarron Côte de porc Poêlée Brocolis/Champignons Riz au chocolat	Concombre à la ciboulette Steak haché - Pommes de terre rissolées Salade St Nectaire Poire
Semaine 49 Du 3 au 7 décembre	Sardines / Beurre Pilon de poulet Bio Haricots verts / Salsifis Crème Spéculoos	Céleri rémoulade Poisson frais * Boulgour Tomme givrée Clémentine	Œufs mimosa Rôti de porc Poêlée campagnarde Fromage Pain perdu	Museau persillé Bœuf bourguignon - Carottes Fromage blanc Bio	Salade de pomme vinaigrette Nems Riz cantonais Glace



Poisson Frais suivant arrivage

Familles d'Aliments : Féculents / Viande-Poisson-Œufs / Produits Laitiers / Produits Sucrés / Fruits et Légumes / Produits Gras

*Produits Locaux

- Viande Bovine D'origine Française

Menus sous réserve de modification

Menus élaborés selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN *, dans le cadre d'un plan alimentaire de 20 déjeuners consécutifs.

Pour mémoire, l'équilibre alimentaire ne se fait pas sur un seul repas mais sur la journée, et même éventuellement sur plusieurs jours.

* Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition