# Menus du 29 avril au 5 juillet 2019

publié le 30/04/2019 - mis à jour le 02/05/2019

Menus restauration scolaire

Produits de saison
Production locale

| lundi 25 mars 2019 | mardi 26 mars 2019 | mercredi 27 mars 2019 | jeudi 28 mars 2019 | vendredi 29 mars 2019 |
|---|---|---|---|---|
| Salade de céréales au fromage | Concombre ou pomelos | Minestrone | Salade verte et tomate ou œuf mimosa | Hoki en croqué au sel ou beignes |
| Sauté de canard au miel | Emincé de boeuf | Filet de poisson meunière | Steak de porc ou cordon bleu | Filet de poisson huile d'olive et herbes |
| Jardinière de légumes ou pâtes | Ile à la portugaise ou haricots beurre | Carottes au cumin et riz | Salsifis à la crème ou pdt vapeurs | Semoule aux raisins ou courgette amandoises |
| Tomme noire | - | Montboissier | Yaourt sucré | Brie |
| Clémentine | Flan nappé caramel | Pomme | Poire | Cocktail de fruits au sirop |
| Pain campagnard | Pain campagnard | Pain campagnard | Pain Bio* | Pain Bio* |

| lundi 1 avril 2019 | mardi 2 avril 2019 | mercredi 3 avril 2019 | jeudi 4 avril 2019 | vendredi 5 avril 2019 |
|---|---|---|---|---|
| Velouté de légumes | Salade verte et pomme ou concombre | Celeri & carottes râpés | Crêpe fromage ou crudités | Mache et betterave cuite ou taboulé |
| Jambon | Rôti de dindé rôti ou escalope vénitienne | Omelette à la tomate | Rôti de veau | Filet de poisson lait de coco |
| Purée Saint Germain ou pâtes | Epinards à la crème ou pdt | Pomme boulangère | Courgettes et fenouil ou haricots vert | Riz créole |
| Gouda | Edam | Carré frais | Fromage blanc | - |
| Kiwi | Biscuit roulé à la confiture | Compote | Salade de fruits frais | Crème renversée |
| Pain campagnard | Pain campagnard | Pain campagnard | Pain Bio* | Pain Bio* |

| lundi 8 avril 2019 | mardi 9 avril 2019 | mercredi 10 avril 2019 | jeudi 11 avril 2019 | vendredi 12 avril 2019 |
|---|---|---|---|---|
| Panais ou carotte râpés | Concombre au maïs ou tomates basilic | Salade de pdt, thon et ciboulette | Radis beurre ou crudités | Velouté de champignons |
| Steak haché | Sauté de porc | Sot l'y laisse de dinde sauté | Rôti de boeuf | Filet de poisson sauce aneth |
| Frites | Chou fleur persillés ou lentilles | Blettes à la provençale | Haricots verts ou purée | Pâtes ou riz |
| - | Chantenège | Fromage blanc | Cantalou | Saint paulin |
| Yaourt aux fruits mixés | Muffin au citron | Orange | Semoule au caramel | Poire |
| Pain campagnard | Pain campagnard | Pain campagnard | Pain Bio* | Pain Bio* |

Sous réserve de changements

Menus validés par Mme HUC Marie-Line, Diététicienne CENA - Plateforme «Nutrition »

* en fonction du site.

## Document joint

2019_menus_college-mai_juin_2019 (PDF de 46.5 ko)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.