



Menus du 29 avril au 5 juillet 2019

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

4B Les menus de restauration scolaire sont en ligne ! **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 carottes ou fenouil au vinaigre	Concombre ou concombre	Minestrone	Salade verte et tomate ou brocoli	Salade verte et tomate ou brocoli
Sauté de poulet au riz	Entrecôte de bœuf	Filet de poisson merlu	Steak de porc ou cordon bleu	Filet de poisson merlu
Jardinière de légumes ou pâtes	Wok à la poitrine de porc	Carottes au curry et riz	Salade à la crème ou pot vapeur	Salade verte et tomate ou brocoli
Tomme noire	-	Montesieur	Yaourt sucré	Brio
Clémentine	Pain râpé caramel	Pomme	Pois	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 poulet ou concombre	Celeri à carottes râpées	Crêpe fromage ou crudités	Meche et betterave cuite ou taboulé
Jambon	Wok à la poitrine de porc	Omelette à la tomate	Rôti de veau	Filet de poisson lait de coco
Purée Saint Germain ou pâtes	Epinards à la crème ou pot	Pomme boulangère	Courgettes et fenouil ou haricots vert	Riz créole
Gouda	Edam	Carreé frais	Fromage blanc	-
Kiwi	Biscuit roulé à la confiture	Compote	Salade de fruits frais	Crème reconstituée
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
Pommes ou carottes râpées	Concombre au vinaigre ou concombre	Salade de pot. - fèves et citrouille	Radis boum ou crudités	Velouté de champignons
Steak haché	Sauté de porc	Sol fy poisson de dinde sauté	Rôti de bœuf	Filet de poisson sauce aneth
Frites	Chou fleur persillés ou lentilles	Blettes à la provençale	Haricots verts ou purée	Pâtes ou riz
-	Chantrelle	Fromage blanc	Cardamome	Saint paulin
Yaourt aux fruits mixés	Muffin au citron	Orange	Semoule au caramel	Pois
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*

Sous réserve de changements
Menus validés par Mme HJC 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.