



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 9 au 20 mai 2022



	LUNDI 09/05	MARDI 10/05	MERCREDI 11/05	JEUDI 12/05	VENDREDI 13/05
REPAS	macédoine mayonnaise tortis à la végébo fromage blanc biscuit	saucisson à l'ail et cornichons poulet rôti à l'estragon haricots verts semoule vanille	mâche aux œufs mignon de porc à la moutarde pommes de terre rissolées fromage chou à la crème italienne	croque savoyard paupiette de dinde normande compote de pommes fruits fromage fruit	salade aux croutons filet de lieu sauce Dieppoise chou romanesco fromage fruits au sirop
GOÛTER (périscolaire)	 chausson aux pommes jus de fruit 100 % eau	 flan au caramel fruit eau	 compote barre bretonne eau	 pain et beurre banane lait	 yaourt aromatisé biscuit Jus
	LUNDI 16/05	MARDI 17/05	MERCREDI 18/05	ANIMATION GLACE JEUDI 19/05	SANS VIANDE VENDREDI 20/05
REPAS	mâche au surimi hachis parmentier salade verte fromage fruit	perline et tomates paëlla au poisson riz safrané fromage cocktail de fruits au sirop	pêche au thon suprême de poulet à l'indienne frites crème caramel	carottes rapées escalope de dinde à la crème tortis fromage glace glace	salade aux pignons quiche à l'emmental salade verte ile flottante
GOÛTER (périscolaire)	 compote financier eau	 pain et fromage fruit eau	 fruit rose des sables «maison» eau	 pain et beurre banane lait	 biscuit yaourt jus



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.



















Restaurant Anatole France - BLAIN



















Menus du 23 mai au 3 juin 2022



SANS VIANDE

	LUNDI 23/05	MARDI 24/05	MERCREDI 25/05	JEUDI 26/05	VENDREDI 27/05
REPAS	crêpe au fromage gnocchi napolitaine au gratin salade  fromage fruit 	œuf mayonnaise filet de poisson façon beurre blanc semoule d'épeautre fromage  glace	salade de maïs poulet rôti  coquillettes fromage  mousse aux fruits	FERIÉ	FERMÉ
GOÛTER (périscolaire)	 barre de céréales yaourt  Jus 	 pain au lait petit suisse jus 	 compote biscuit  eau		

SANS VIANDE

	LUNDI 30/05	MARDI 31/05	MERCREDI 01/06	JEUDI 02/06	VENDREDI 03/06
REPAS	haricots verts au crabe brochette de poisson pané poêlée provençale fromage  liégeois chocolat	rillettes  et cornichons civet de porc  à la normande purée de pommes fruits fromage génoise à la confiture 	radis beurre penne à la végibolo fromage  entremet vanille 	taboulé «maison» pané de dinde au fromage sauce tomate  chou romanesco yaourt caramel  fruit	melon poulet  sauce chasseur pommes noisette fromage  glace
GOÛTER (périscolaire)	 croissant fruit  eau	 pain bio confiture fraise  fromage blanc jus	 biscuit de savoie «maison» yaourt eau	 crêpes au sucre fruit eau	 pain et barre de chocolat compote lait 



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.

