

Restaurant Scolaire Anatole France - BLAIN

Menus - Juin 2018



VENDREDI 1ER JUIN

betteraves au gruyère
brochette de dinde provençale (local)
frites
yaourt 
fraises



LUNDI 4 JUIN

lentilles blondes, tomates et cives
bœuf en daube (local)
jeunes carottes
yaourt 
fruit

MARDI 5 JUIN

orange et pamplemousse
sauté de porc (local) au miel
gratin de choux romanesco
cheese cake «maison»

JEUDI 7 JUIN

salade d'haricots verts et échalottes
couscous merguez (local) et
boulettes d'agneau
fromage
glace

VENDREDI 8 JUIN

tomates à l'estragon
joue de porc aux aromates
choux brocolis
sablé chantilly et fraise

LUNDI 11 JUIN

salade grecque
(concombre tomate féta olive)
poisson pané et citron
courgettes et tomate
riz au lait

MARDI 12 JUIN

pâté (local) et cornichons
escalope de dinde (local) à la
crème
jardinière de légumes «maison»
fromage
fruit 

JEUDI 14 JUIN

«MENU COUPE DU MONDE»
«MENU RUSSE»
salade Ruskoff
bœuf stroganoff
pommes de terre et chou rouge
«Vatrouchka»

VENDREDI 15 JUIN

melon
sauté de veau (local) marengo
tortis
fromage 
crème catalane



LUNDI 18 JUIN

maquereaux à la moutarde
paupiette de dinde (local)
forestière
purée de carottes
fruit 

MARDI 19 JUIN

tomates mozzarella
jambon fumé
haricots blancs à la sarriette
yaourt 
cocktail de fruits

JEUDI 21 JUIN

«MENU ÉTÉ»
Melon
Nugget de Oumous aux poivrons
sauce tomate pommes noisettes
soupe de fraises à la menthe

VENDREDI 22 JUIN

salade piémontaise (pdterre )
omelette aux fromages
salade verte 
fromage
fruit



LUNDI 25 JUIN

radis  et beurre
brandade de poisson
salade verte 
glace

MARDI 26 JUIN

salade de quinoa sarrazin grillé
et surimi
poulet (local) sauce champignons
printanière de légumes
fromage
fruit 

JEUDI 28 JUIN

betteraves et maïs
poisson meunière sauce tartare
gratin de blettes
fromage
tarte au citron

VENDREDI 29 JUIN

feuilleté au fromage
Boulette de bœuf sauce
tomate «maison» petits pois et carottes
fromage
fruit



BON APPETIT



Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs. Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux. Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les Mardi pain à la farine biologique. Menus sous réserve des approvisionnements.

