



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 7 au 17 juin 2022



REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 06/06

FERIÉ



MARDI 07/06

concombres à la vinaigrette 

chipolata flageolets 

fromage

entremet chocolat 



compote
madeleine
eau


MERCREDI 08/06

salade niçoise

limande meunière et citron
gratin de poireaux 

charlottine aux fraises



salade de fruits
creme caramel 
eau

JEUDI 09/06

macédoine mayonnaise

tomate farcie
riz basmati

fromage blanc 

fruit



pain et pâte à tartiner «maison»
fruit
eau

VENDREDI 10/06



salade charlotte et echalottes 

croq fromage
choux fleurs au gratin

fromage

fraises au sucre



yaourt aromatisé 
crêpe au sucre 
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 13/06

tomates vinaigrette 

filet de poisson meunière
sauce citron
boulghour

fromage
glace 



pain et beurre
petit suisse
eau

MARDI 14/06

rissetti au surimi

sauté de dinde façon Tex mex
haricots verts bio persillés 

fromage

fruit 



cookies
fruit
lait 

MERCREDI 15/06

concombre sauce yaourt et miel

escalope de porc à la moutarde 

pommes sautées 

crème brûlée



compote
pain d'épices
eau

SANS VIANDE

JEUDI 16/06

melon


chili «sin» carne

riz pilaff

fromage 

bavarois aux framboises



creme chocolat 
fruit
eau

VENDREDI 17/06

pizza

sauté de bœuf aux petits oignons 

jeunes carottes

fromage
fruit 



yaourt aromatisé 
biscuit
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 20 juin au 1^{er} juillet 2022



MENU DE L'ÉTÉ

LUNDI 20/06

radis beurre

filet de lieu sauce américaine

riz thaï

fromage

fruits exotiques et r coco



compote
petit beurre
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 21/06

tomates, concombres et fleurs

vinaigrette de cidre

boulettes de bœuf au romarin
pommes de terre de noirmoutier

petit suisse

cerises



pain et fromage
pomme reinette
eau

MERCREDI 22/06

salade de riz aux œufs

paupiette de dinde
courgettes provençales

fromage

fruit



pain au lait
petit suisse
jus

JEUDI 23/06

Pastèque

couscous merguez
et agneau

fromage

glace



pain et beurre
banane
lait

VENDREDI 24/06

tomates à l'estragon

beignet de mozzarella
sauce poivrons

choux brocolis

sablé chantilly et fraise



biscuit
yaourt aromatisé
jus

LUNDI 27/06

concombres
à la ciboulette

poisson pané et citron
courgettes et tomates

riz au lait



pain au chocolat
fruit
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 28/06

pâté
et cornichons

poulet au jus

jardinière de légumes « maison »

fromage
fraises au sucre



pain et confiture
fromage blanc
jus 100%

MERCREDI 29/06

radis beurre

steack haché
sauce choron

pommes dauphines

crème anglaise
fondant chocolat « maison »



barre bretonne
yaourt
eau

ANIMATION «FROMAGES»

JEUDI 30/06

betteraves mimolette

ravioles au gratin
sauce tomate « maison »
salade verte

Dégustation
de fromages
fruit



crêpe au sucre local
fruit
eau

VENDREDI 01/07

melon

saute de veau
au basilic
haricots beurre
persillés

ile flottante
biscuit



beignet au chocolat
lait
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 4 au 5 juillet 2022



MENU DE L'ÉTÉ

LUNDI 04/06

maquereaux à la moutarde

joue de porc braisée

mogettes cuisinées


yaourt 

fruit



pain et fromage
fruit
eau

MARDI 05/06

tomates 
mozzarella

cheesburger ketchup

frites

glace



compote
biscuit
lait 

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)



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.

