



Restaurants scolaires
Menus du Lundi 12 au vendredi 16 Juin 2017
Semaine de la fraîch'attitude !



Semaine 24

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

*Quiche lorraine**

Escalope viennoise ▲

Légumes au curry

Pointe de brie

Flan vanille

Melon

Lasagnes de saumon

Rondelé ail de Garonne et fines herbes

Glace vanille fraise

Concombres sauce tzatziki

*Rôti de porc aux pruneaux**

Blé aux petits légumes

Gouda

Abricots

Carottes râpées aux raisins secs

Mignonettes de bœuf sauce tex mex

Riz

Petit moulé aux noix

Cerises

Taboulé

Pilons de poulet

Gratin de courgettes

Yaourt aromatisé

Tarte pommes rhubarbe

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Lundi : Crêpe aux champignons Omelette
Mercredi : Colin aux pruneaux
Jeudi : Hokî sauce tomate
Vendredi : Oeufs durs

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Lundi : Crêpe aux champignons
Mercredi : Rôti de dînde aux pruneaux



« Les fruits et légumes frais », font la fête :

Cette semaine, on adopte la fraîch'attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur, et il y en a pour tous les goûts. Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants.



Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé, il te faut 5 fruits et légumes par jour !



Choix de la semaine

Entrée : *Salade de tomates*
Légume : *Purée de chou-fleur*

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

