

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 avril au 03 mai	Taboulé Sot l'y laisse de dinde à la crème Poêlée printanière Petit suisse	Concombre à la menthe Pâtes au jambon gratinées Gouda Compote de fruits	Férié	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau au citron Haricots beurre Fromage Moelleux au chocolat	Betteraves vinaigrette Filet de julienne sauce citron Riz pilaf Brie Abricots
	Goûter Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	Velouté aux fruits Cigarettes russes		Crème dessert au chocolat Pain et miel	Compote pomme-framboise Gâteau au chocolat
Semaine du 06 au 10 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et maïs Colin sauce poivron Boulgour Emmental Ananas frais	<i>Repas à thème La Camargue</i> 	Férié	Salade d'asperges Steak haché sauce barbecue Frites Fromage blanc Corbeille de fruits	Chou rouge vinaigrette Emincé de porc au curcuma Petits pois Camembert Entremets
Goûter	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner	Velouté aux fruits Roulé au chocolat		Crème à la vanille Petit fourré à l'abricot	Compote de pommes Pain et confiture
Semaine du 13 au 17 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Semaine de la Saint Honoré : une variété de pain différente sera servie chaque jour</b>				
	Crêpe au fromage Poulet grillé Gratin de courgettes Petit suisse Glace	Radis à la croque au sel Escalope de saumon aux graines de sésame Céréales gourmandes Cantal Banane sauce chocolat	Céleri rémoulade Omelette à la provençale Epinards béchamel Sainte Maure de Touraine Riz au lait à la vanille	Salade de tomates et dés de jambon Escalope de dinde à la normande Gratin de légumes Fromage Tarte au citron	Œuf sauce cocktail Emincé de bœuf au paprika Pâtes Mimolette Corbeille de fruits
Goûter	Compote pomme-poire ChocoBN	Fromage blanc nature sucré Madeleine	Compote de fruits Pain et pâte à tartiner	Liégeois à la vanille Pain et confiture	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel

*Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault*



*Mardi 07 mai 2019*



*Repas à thème*

# *La Camargue*



*Tomate farcie au riz et thon*

☆☆☆

*Gardiane de bœuf*

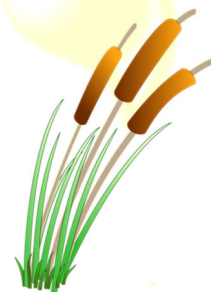
*Purée de pommes de terre à l'ail*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Fougasse camarguaise*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 20 au 24 mai</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Brandade de poisson</b> <b>Salade verte</b> <b>Emmental</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Ratatouille</b> <b>Fromage</b> <b>Fraises au sucre</b>	<b>Rillettes</b> <b>Escalope de volaille à la crème</b> <b>Petits pois</b> <b>Petit suisse</b> <b>Salade de fruits frais et gâteau sec</b> <b>Crème caramel</b> <b>Pain et pâte à tartiner</b>	<b>Salade aux noix</b> <b>Rôti de porc à la moutarde</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage ail et fines herbes</b> <b>Compote pomme-fraise</b>	<b>Tomates au basilic</b> <b>Emincé de bœuf au curry</b> <b>Carottes Vichy</b> <b>Morbier</b> <b>Clafoutis aux fruits rouges</b>
<b>Goûter</b>	Banane Roulé à l'abricot	Cake à la vanille Compote de pommes	Crème caramel Pain et pâte à tartiner	Fromage blanc sucré Galette bretonne	Compote de fruits Pain et confiture
<b>Semaine du 27 au 31 mai</b>	<b>Betteraves mimosa</b> <b>Dos de cabillaud au citron</b> <b>Riz</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Cerises</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Cake au chocolat</b>	<b>Sardines beurre</b> <b>Sauté de veau à la tomate</b> <b>Salsifis et pommes de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Flan au chocolat</b> <b>Compote pomme-pêche</b> <b>Fourré à la vanille</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Emincé de volaille sauce aigre douce</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Bûche de mélange</b> <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Pain et chocolat à croquer</b>	<b>Férié</b>	<b>Fermé</b>
<b>Goûter</b>	Yaourt aromatisé Cake au chocolat	Compote pomme-pêche Fourré à la vanille	Yaourt nature sucré Pain et chocolat à croquer		
<b>Semaine du 03 au 07 juin</b>	<b>Salade de haricots verts</b> <b>Spaghettis à la bolognaise</b> <b>Edam</b> <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Pain et miel</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Poulet rôti aux épices</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Camembert</b> <b>Compote de fruits et cookies (développement durable)</b> <b>Liégeois à la vanille</b> <b>Roulé au chocolat</b>	<b>Crudités</b> <b>Pizza du Chef</b> <b>Fromage</b> <b>Riz au lait à la vanille</b> <b>Compote pomme-vanille</b> <b>Pain et pâte à tartiner</b>	<b>Crème de foie cornichon</b> <b>Merlu sauce aux herbes</b> <b>Semoule</b> <b>Petit suisse</b> <b>Kiwi</b> <b>Crème au chocolat</b> <b>Galettes Saint Michel</b>	<b>Melon</b> <b>Rôti de veau au jus</b> <b>Gratin de légumes</b> <b>Sainte Maure de Touraine</b> <b>Flan pâtissier</b> <b>Compote pomme-banane</b> <b>Gâteau à la fraise</b>
<b>Goûter</b>	Yaourt nature sucré Pain et miel	Liégeois à la vanille Roulé au chocolat	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner	Crème au chocolat Galettes Saint Michel	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise
<b>Semaine du 10 au 14 juin</b>	<b>Férié</b>	<b>Rillettes de poisson</b> <b>Emincé de porc au paprika</b> <b>Frites</b> <b>Gouda</b> <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Cake à la vanille</b>	<b>Salade de betteraves</b> <b>Paëlla</b> <b>Fromage</b> <b>Crème caramel</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Cigarettes russes</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Emincé de bœuf à la lyonnaise</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Brie</b> <b>Glace</b> <b>Pain et chocolat à croquer</b> <b>Banane</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Filet de colin meunière</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage fondu</b> <b>Tarte aux fraises</b> <b>Compote de pommes</b> <b>Madeleine</b>
<b>Goûter</b>		Yaourt aromatisé Cake à la vanille	Yaourt nature sucré Cigarettes russes	Pain et chocolat à croquer Banane	Compote de pommes Madeleine

# Menus du restaurant de l'école maternelle Charles Perrault

## Du 17 juin au 05 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 17 au 21 juin</b>	<b>Chou-fleur mimosas</b> Paupiette du pêcheur Purée de pommes de terre Fromage ail et fines herbes Pêche	Salade de pâtes de la mer Emincé de bœuf aux herbes Tomates provençales Tomme blanche Fromage blanc à la confiture	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Emmental Tarte aux fruits	Salade de tomates et maïs Escalope de volaille à la crème Pâtes Fromage Compote de fruits	Salade verte à la mimosette Carré de porc au miel Riz Yaourt Corbeille de fruits
<b>Goûter</b>	Liégeois à la vanille Petit Lu	Banane Pain et pâte à tartiner	Velouté aux fruits Galettes Saint Michel	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 24 au 28 juin</b>	Torsades au chorizo Emincé de bœuf sauce barbecue Carottes braisées Petit suisse Corbeille de fruits	<i>Repas à thème</i> <i>La Grèce</i> 	Radis beurre Poulet rôti Ratatouille Fromage Gâteau de semoule et biscuit	Taboulé Merlu sauce hollandaise Haricots verts Edam Prunes	Pastèque Fricassée de blanc de volaille à la forestière Pommes de terre sautées Tomme noire Glace
<b>Goûter</b>	Fromage blanc sucré Petit fourré à l'abricot	Compote pomme-framboise Gâteau au chocolat	Yaourt nature sucré Pain et confiture	Crème dessert au chocolat Pain et miel	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 juillet</b>	Terrine de poisson Spaghettis à la carbonara Sainte Maure de Touraine Corbeille de fruits	Carottes râpées vinaigrette Omelette au fromage Salade verte Yaourt Moelleux au citron	Salade verte au thon et olives Emincé de bœuf au paprika Purée de pommes de terre Fromage Petits suisses aromatisés	Rillettes Filet de colin sauce crevettes Semoule Camembert Corbeille de fruits	<i>Repas de fin d'année</i> 
<b>Goûter</b>	Velouté aux fruits Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-fraise Roulé au chocolat	Compote de pommes Gâteau au yaourt	Flan nappé au caramel Cigarettes russes	Compote pomme-banane Pain et confiture

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

Viandes françaises



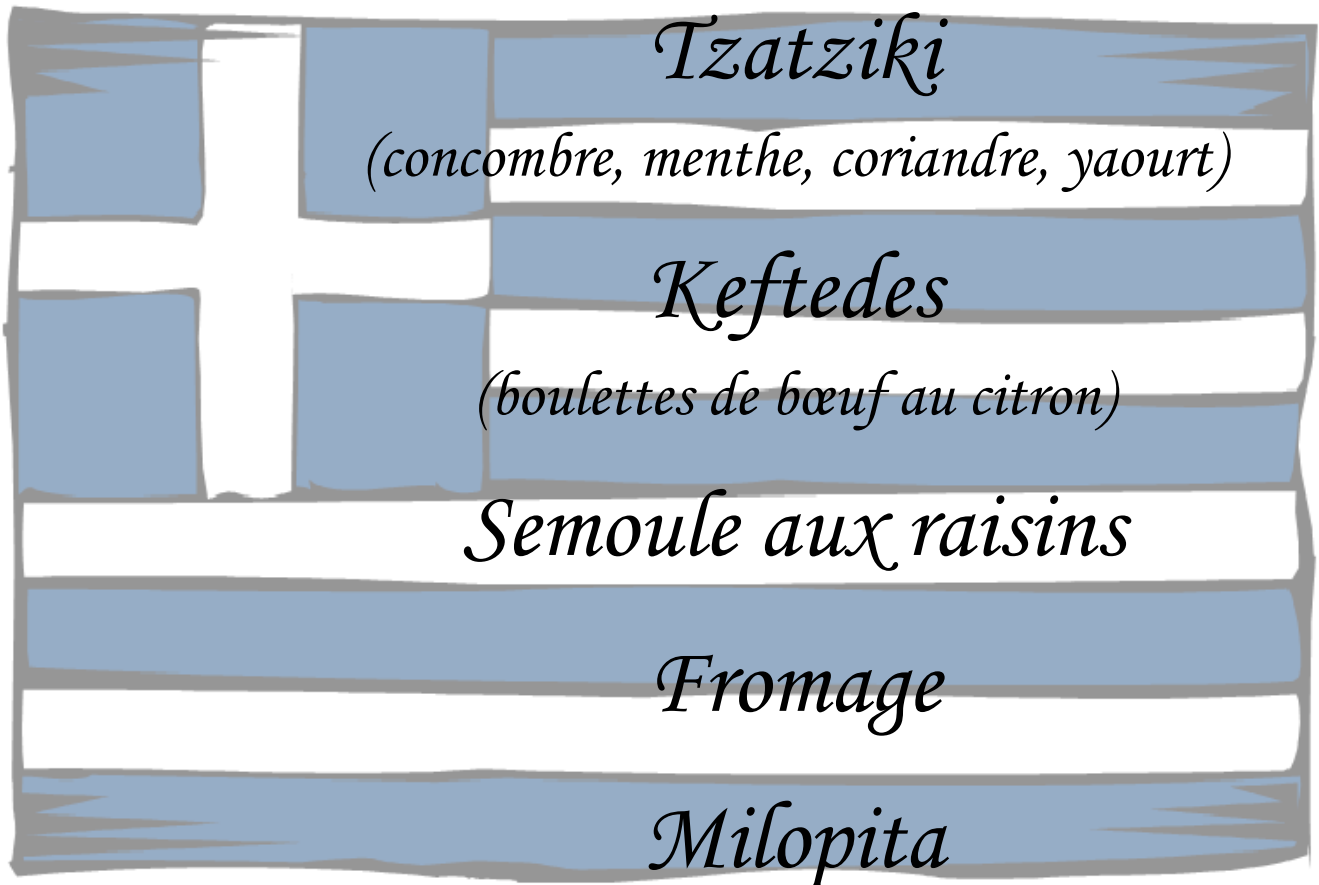
*Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault*



*Repas à thème*  
**La Grèce**



*Mardi 25 juin 2019*



*(gâteau aux pommes grec)*



*Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault*



*Vendredi 05 juillet 2019*



*Repas de fin d'année*



*Melon*

☆☆☆

*Hot-dog maison*

*Frites*

☆☆☆



*Fromage*

☆☆☆




*Glace*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 08 au 12 juillet</b>	Salade de crudités Steak haché sauce tomate Pâtes Petit suisse Pêche	Taboulé Sauté de veau à la paysanne Carottes sautées Brie Salade de fruits frais	Pastèque Rôti de porc à la moutarde Epinards béchamel Gouda Tarte aux fraises	Quiche lorraine Volaille à l'aigre douce Légumes à la provençale Cantal jeune Milkshake	Betteraves mimosa Escalope de saumon à l'aneth Pommes de terre vapeur Fromage Corbeille de fruits
<b>Goûter</b>	Compote pomme-poire ChocoBN	Fromage blanc nature sucré Pain et confiture	Liégeois au chocolat Madeleine	Banane Pain et pâte à tartiner	Yaourt aromatisé Sablés Saint Michel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 15 au 19 juillet</b>	Salade de riz Pizza garnie Salade verte Morbier Corbeille de fruits	Radis beurre Emincé de bœuf à l'indienne Frites Saint Paulin Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Escalope de dinde grillée Carottes Fromage ail et fines herbes Glace	Rillettes de sardines Saucisse de Montlouis Petits pois Faisselle Corbeille de fruits	Concombre au fromage blanc Colin aux épices Gratin de légumes Fromage Tarte aux abricots
<b>Goûter</b>	Crème caramel Pain et pâte à tartiner	Compote pomme-framboise Gâteau à la fraise	Cake au chocolat Compote de pommes	Novly à la vanille Pain et confiture	Compote de fruits Gallettes bretonnes
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 22 au 26 juillet</b>	Salade de blé Poulet rôti aux herbes Piperade Fromage blanc Nectarine	Céleri vinaigrette Thon à la tomate Purée de pommes de terre Edam Duo de compote et fromage blanc	Carpaccio de tomates Rôti de veau au jus Haricots verts Fromage Riz au lait au caramel	Taboulé Longe de porc à la diable Poêlée champêtre Saint Nectaire Salade de fruits frais	Pastèque Sauté de dinde à la sauge Pâtes Fromage fondu Glace
<b>Goûter</b>	Liégeois au chocolat Fourré à la vanille	Banane Roulé à l'abricot	Compote pomme-pêche Cake au chocolat	Velouté aux fruits Pain et confiture	Pain et chocolat à croquer Yaourt nature sucré
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 29 juillet au 02 août</b>	Pâté de campagne Escalope de volaille grillée Aubergines à la tomate Mimolette Marbré	Salade de tomates Gratin de pâtes au jambon blanc Sainte Maure de Touraine Salade de fruits et biscuit	Melon Couscous boulettes-merguez Semoule et légumes couscous Fromage Glace	Salade italienne * Emincé de bœuf à la tomate Frites Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de crudités Filet de poisson sauce citron Purée de légumes Fromage Crumble aux fruits
<b>Goûter</b>	Liégeois à la vanille Roulé au chocolat	Crème au chocolat Gallettes Saint Michel	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	Yaourt nature sucré Pain et miel	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner

\* Salade italienne : tomates, thon, mozzarella, basilic

## Menus du restaurant de l'école maternelle Charles Perrault Du 26 au 30 août 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 26 au 30 août</i>	Betteraves vinaigrette	Sardines beurre	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz	Salade verte et dés d'emmental
	Merlu sauce citron	Croque-monsieur	Paupiette de veau à la lyonnaise	Rôti de porc à la moutarde 	Emincé de dinde à l'orientale
	Semoule 	Salade verte	Frites 	Flan de courgettes	Pâtes
	Saint Nectaire	Gouda	Fromage	Brie	Petit suisse
	Compote de fruits	Salade de fruits frais	Glace	Corbeille de fruits	Tarte aux pêches
<i>Goûter</i>	Liégeois à la vanille Petit Lu	Velouté aux fruits Gallettes Saint Michel	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Banane Pain et pâte à tartiner