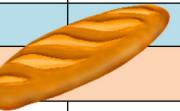


Menus du restaurant de l'école maternelle Charles Perrault

Du 29 avril au 17 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 29 avril au 03 mai</i>	Taboulé Sot l'y laisse de dinde à la crème  Poêlée printanière  Petit suisse Corbeille de fruits	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
<i>Goûter</i>	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
<i>Semaine du 06 au 10 mai</i>	Lundi Salade verte et maïs Colin sauce poivron Boulgour Emmental Ananas frais	Mardi Repas à thème La Camargue 	Mercredi	Mercredi	Vendredi
<i>Goûter</i>	Flan nappé au caramel Pain et pâte à tartiner	Velouté aux fruits Roulé au chocolat	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
<i>Semaine du 13 au 17 mai</i>	Lundi Crêpe au fromage Poulet grillé  Gratin de courgettes Petit suisse Glace	Mardi Radis à la croque au sel Escalope de saumon aux graines de sésame Céréales gourmandes  Cantal  Banane sauce chocoiait	Mercredi Omelette à la provençale Epinards béchamel Sainte Maure de Touraine Riz au lait à la vanille	Jeudi Crème à la vanille Petit fourré à l'abricot	Vendredi  Œuf sauce cocktail Emincé de bœuf au paprika  Pâtes Mimolette Corbeille de fruits
<i>Goûter</i>	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

★★★

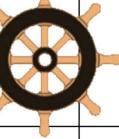
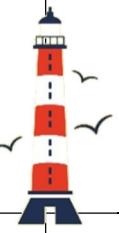
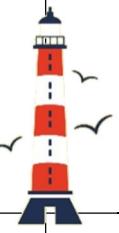
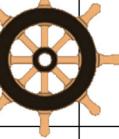
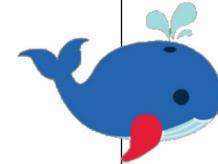
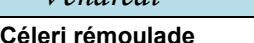


Fougasse camarguaise



Menus du restaurant de l'école maternelle Charles Perrault

Du 20 mai au 14 juin 2019

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechalon

Validés par le service diététique



Viandes françaises

Menus du restaurant de l'école maternelle Charles Perrault
Du 17 juin au 05 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 17 au 21 juin	Chou-fleur mimosa AB	Salade de pâtes de la mer Emincé de bœuf aux herbes	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine	Salade de tomates et maïs Escalope de volaille à la crème	Salade verte à la mimolette	
	Paupiette du pêcheur	Tomates provençales	Epinards	Pâtes	Carré de porc au miel	
	Purée de pommes de terre	Tomme blanche	Emmental	Fromage	Riz	
	Fromage ail et fines herbes	Fromage blanc à la confiture	Tarte aux fruits	Compote de fruits	Yaourt	
	Pêche				Corbeille de fruits	
Goûter	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	
Semaine du 24 au 28 juin	Torsades au chorizo Emincé de bœuf sauce barbecue	<i>Repas à thème</i> <i>La Grèce</i> 	Radis beurre Poulet rôti AB Ratatouille Fromage	Taboulé Merlu sauce hollandaise Haricots verts AB	Pastèque Fricassée de blanc de volaille à la forestière	
	Carottes braisées		Gâteau de semoule et biscuit	Edam	Pommes de terre sautées	
	Petit suisse			Prunes	Tomme noire	
	Corbeille de fruits				Glace	
	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	
Semaine du 1er au 05 juillet	Terrine de poisson Spaghettis à la carbonara	Carottes râpées vinaigrette Omelette au fromage Salade verte	Salade verte au thon et olives Emincé de bœuf au paprika Purée de pommes de terre	Rillettes Filet de colin sauce crevettes Semoule Camembert	<i>Repas de fin d'année</i> 	
	Sainte Maure de Touraine	Yaourt AB	Fromage	Corbeille de fruits		
	Corbeille de fruits	Moelleux au citron	Petits suisses aromatisés			
	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	
Goûter						

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France



Restaurant de l'école maternelle Charles Perrault



Repas à thème
La Grèce



Mardi 25 juin 2019



	Tzatziki (concombre, menthe, coriandre, yaourt)
	Keftedes (boulettes de bœuf au citron)
	Semoule aux raisins
	Fromage
	Milopita



(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*

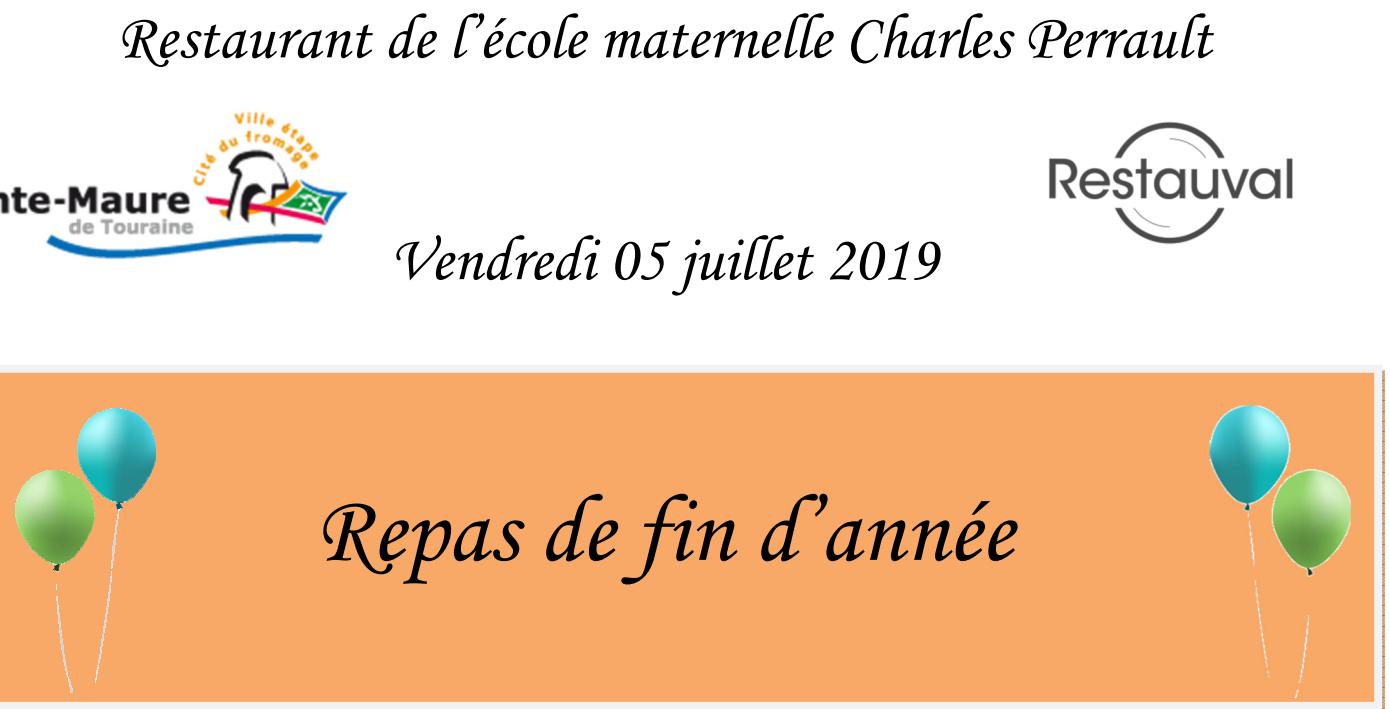
★★★



Fromage

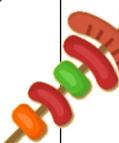
★★★

Glace



Menus du restaurant de l'école maternelle Charles Perrault

Du 08 juillet au 02 août 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 juillet	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
					
	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
					
	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
Goûter	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 Galettes bretonnes
Semaine du 15 au 19 juillet					
	Salade de blé Poulet rôti aux herbes Piperade Fromage blanc	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
					
	Nectarine				
	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
Goûter					
Semaine du 22 au 26 juillet	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
					
	Nectarine				
	Liégeois à la vanille Roulé au chocolat	Crème au chocolat Galettes Saint Michel	Compote pomme-banane Gâteau à la fraise	Yaourt nature sucré Pain et miel	Compote pomme-vanille Pain et pâte à tartiner
Goûter					

* Salade italienne : tomates, thon, mozzarella, basilic

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechalon



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 Galettes Saint Michel	Compote pomme-pêche Pain et fromage à tartiner	Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat	Banane Pain et pâte à tartiner



Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

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

