






Menus du restaurant scolaire de La Chaussée Saint Victor

Du 14 mai au 08 juin 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mai	<p>Feuilleté au jambon <u>Crêpe au fromage</u> Tajine d'agneau Courgettes sautées Petit suisse  <u>Fraises au sucre</u> Banane sauce chocolat</p> 	<p><u>Céleri rémoulade</u> Champignons à la crème Omelette à la provençale Chou-fleur persillé Fromage  <u>Tarte aux fruits</u> Tarte aux abricots</p>	<p>Betteraves vinaigrette Poulet grillé Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison</p>	<p>Repas à thème L'Espagne</p> 	<p><u>Radis à la croque au sel</u> Chou blanc mariné  Dos de cabillaud au curry Riz basmati Fromage Glace</p>
Semaine du 21 au 25 mai	<p>Férié</p>	<p>Salade aux noix  Salade de mâche et croutons Saucisse de Toulouse Frites Fromage <u>Compote de pommes</u> Compote pomme-banane</p> 	<p>Sardines beurre Escalope de volaille à la crème Purée de céleri Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p><u>Œuf mimosa</u> Œuf sauce cocktail Sauté de porc Epinards béchamel Fromage  <u>Fondant au chocolat</u> Cake au citron</p> 	<p>Concombre à la crème de ciboulette  Tomates au basilic Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Fromage <u>Mousse au chocolat et biscuit</u> Mousse aux fruits rouges et biscuit</p>
Semaine du 28 mai au 1er juin	<p>Salade de cœurs de palmier <u>Salade d'avocat vinaigrette</u> Filet de julienne au thym Semoule aux petits légumes  Yaourt Salade de fruits frais</p> 	<p>Betteraves mimosa  <u>Macédoine mayonnaise</u> Rôti de dinde aux champignons Poêlée de légumes Fromage <u>Flan au chocolat</u> Flan pâtissier</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Croque-monsieur  Salade composée Fromage Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Salade de pommes de terre</u> Salade de blé à la tomate Sauté de veau Haricots beurre Fromage Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc vinaigrette <u>Courgettes râpées</u> Moussaka Riz créole Fromage  <u>Pomme au four</u> Compote de pommes meringuée</p>
Semaine du 04 au 08 juin	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> Chou-fleur vinaigrette Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage  Fruit de saison</p>	<p>Salade impériale * <u>Salade de tomates</u> Poulet rôti Purée de carottes  Fromage <u>Compote tous fruits</u> Compote pomme-pêche</p> 	<p>Chou-fleur mayonnaise Jambon grillé Julienne de légumes Fromage Semoule au caramel</p>	<p>Saucisson sec <u>Crème de foie cornichon</u> Cabillaud aux crevettes Boullgour Petit suisse  Fruit de saison</p> 	<p><u>Melon</u> Pastèque Rôti de bœuf Courgettes poêlées  Fromage <u>Moelleux au chocolat</u> Moelleux aux pommes</p>

* Salade impériale : salade carottes, pommes fruit, olives



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Choix des maternelles soulignées  Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique