






RESTAURANT SCOLAIRE LE VERNET

Menus du 13 au 17 Mai 2019







Menus du 20 au 24 Mai 2019

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	Salade de pâtes ab (Coquillettes ab, jambon de dinde, tomate)	Œuf dur mimosa	Tarte aux 3 fromages	Tomate vinaigrette	Mortadelle (s/porc : filet de dinde froid)
Plat principal	Steak haché 	Sauté de dinde 	Jambon blanc (s/porc : poulet rôti)	Omelette au jambon (s/porc : omelette)	Quenelle de Brochet sauce beurre blanc
Légume/Féculent	Carottes Printanières	Pépinettes	Purée	Riz créole 	Pommes vapeurs
Produit laitier	Fourme plateau	Yaourt aromatisé 	Petit suisse 	Babybel	St Nectaire plateau
Dessert	Poire	Segments de mandarines	Pomme	Tarte au flan	Banane

 = Viande française

 = Label Rouge

 = Produit issu de l'Agriculture Biologique

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Radis et beurre	Sardine et beurre	Lentilles en salade
Plat principal	Dos de colin et beurre Maître d'hôtel	Rôti de porc (s/porc : jambon de dinde) 	Emincé de dinde 	Bœuf Bourguignon 	Bouchée de poisson
Légume/Féculent	Flan de courgettes	Purée	Haricots verts persillés	Tagliatelles	Carottes ab à la crème
Produit laitier	Bûchette de chèvre	St Moret	Yaourt 	Emmental 	Yaourt à boire
Dessert	Flan pistache	Compote pomme 	Ile flottante	Pomme	Fraises et chantilly

Légumes et fruits VPO (Viandes, Poissons, Œufs) Produits sucrés
Féculents Produits laitiers