











Restaurant scolaire de Saint Roch



MENUS DU 7 AU 18 MAI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 7 au 11 mai Entrée Plat protidique Accompagnement Produit laitier Desserts						
	Vacances					
	Du 14 au 18 mai Entrée Plat protidique Accompagnement Produit laitier Desserts	Carottes à l'orange 	Journée "Gourmande" Carpaccio de courgettes au citron et au chèvre 		Quiche au fromage 	Lentilles à la vinaigrette
		Brandade de poisson	Torti façon poulet au curry 		Rôti de porc au miel 	Mijoté de bœuf aux oignons 
		/	/		Haricots verts	Courgettes au thym 
Bleu		Camembert		Brie	Carré frais	
	Entremets au chocolat	Crème Caïffa * 		Fraises 	Pomme 	

BON APPETIT !

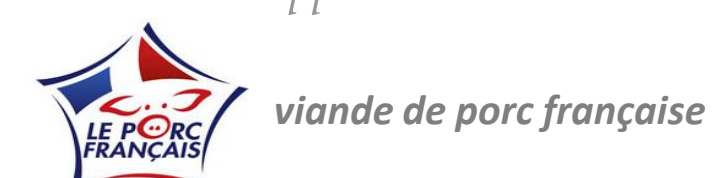
Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* Crème Caïffa : chocolat, fraise

* Blé jurassien : blé, jambon, maïs

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



Restaurant scolaire de Saint Roch



MENUS DU 21 MAI AU 1 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 21 au 25 mai	Entrée	Taboulé	Betteraves au vinaigre de framboise	Tomate mozzarella	Pastèque
	Plat protidique	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Gratin de pommes de terre aux œufs	Boulettes de bœuf	Sauté de porc Roi Rose de Touraine
	Accompagnement	Carottes fondantes	/	Frites	Haricots plats
	Produit laitier	Bûche du Pilat	Yaourt nature BIO	Tomme grise	Plateau de fromages
	Desserts	Banane	Salade de fruits frais	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Tarte pomme rhubarbe
<i>Semaine du développement durable : réduction des déchets</i>					
Du 28 mai au 1 juin	Entrée	Salade estivale *	Journée "Santé" Tartine croquante au céleri branche	Salade de pâtes au surimi	Concombre à la crème
	Plat protidique	Flan de légumes et pommes de terre	Wok de courgettes et volaille aux noix de cajou	Fricassée de bœuf à la provençale	Filet de hoki sauce crustacés
	Accompagnement	/	Camembert	Ratatouille	Semoule
	Produit laitier	Fromage portion	Coupe de nectarines à la menthe	Petit suisse nature	Edam
	Desserts	Compote de fruits		Fruit de saison	Entremets vanille

Les repas sont fabriqués sur place.

Composition des salades :

* salade estivale : salade, tomate, œuf dur

BON APPETIT !

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



produit de saison



produit local



produit "bio"



viande de porc française



volaille française



viande de boeuf d'origine française