

# Restaurant scolaire - Limerzel

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates vinaigrette	Salade arlequin	Salade western vinaigrette au ketchup	<b>Crèmeux de petits-pois à la menthe</b> <b>Fish and chips</b> *** <b>Cotentin</b> <b>Pudding</b>	Salade Marco polo
	Boulettes de bœuf sauce tomate	Emincé de dinde	Quiche lorraine		Sauté de porc
	Pommes de terre	Haricots beurre	Salade verte		Carottes
	Yaourt		Fromage		Camembert
	Fruit	Glace bâtonnet	Fruit		Fruit

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne/cornichons	Carottes râpées vinaigrette
		Sauté de bœuf au paprika	Sauté de dinde	Filet de colin sauce curry	Rougail de saucisse
		Semoule	Pommes de terre sautées	Courgettes	Riz créole
			***	Saint Paulin	
		Fruit	Riz au lait vanillé	Fruit	Liégeois au chocolat

**Composition des plats :**  
 Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

P.A. n°4

P.A. n°5



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

# Restaurant scolaire - Limerzel

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates vinaigrette	Salade pommes de terre échalotes	Salade Esaü	Salade de pâtes	Radis beurre
	Blanquette de dinde	Boulettes de bœuf sauce tomate	Colin pané citron	Sauté de porc au miel	Filet de colin sauce Nantua
	Coquillettes	Petits pois carottes	Brocolis	Carottes	Semoule
	Emmental		Fromage		Yaourt
	Compote de pommes	Glace bâtonnet	Fruit	Fruit	Fruit

P.A. n°1

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Betteraves vinaigrette	Salade de blé fantaisie	Concombre fromage blanc	Macédoine de légumes mayonnaise
	Sauté de porc	Cordon bleu	Couscous aux boulettes d'agneau	Sauté de bœuf	Filet de colin sauce velouté
	Pommes de terre	Coquillettes	***	Blé	Choux fleurs
		Camembert	Fromage		
	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Entremet à la vanille	Fruit

P.A. n°2



Composition des plats :

Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



# Restaurant scolaire - Limerzel

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tomate ciboulette	Salade coleslaw	Salade fromagère	<b>Betteraves à la russe</b>	Œufs durs mayonnaise
	✓ Saucisse	Filet de colin sauce fruits de mer	Sauté de dinde au miel	<b>Bœuf Stroganoff</b>	Chili sin carne <b>A</b>
	Lentilles	Haricots verts	Petit-pois carottes	<b>P. de terre</b>	***
	<b>B</b> Camembert		***	<b>Cotentin</b>	Yaourt <b>B</b>
	Glace bâtonnet	Fruit	Riz au lait <b>M</b>	<b>Gâteau russe</b> <b>M</b>	Fruit

✓ Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française  
 Salade coleslaw, chou, carottes, mayonnaise  
 Fruits indiqués selon disponibilité

P.A. n°3

Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise	<b>B</b> Carottes râpées <b>L</b> vinaigrette	Salade de riz exotique	Concombre vinaigrette	P. de terre échalote/colin
	Colin pané citron	Sauté de dinde	Tarte tomate chèvre basilic	Steak haché sauce tomate	✓ Colombo de porc
	P. de terre / Epinards béchamel	<b>B</b> Coquillettes	Salade verte	Frites	Haricots beurre
	<b>B</b> Emmental		Fromage	<b>B</b> Fromage blanc	
	Fruit	Nappé caramel	Fruit	<b>B</b> Fraises	Mousse au chocolat



Composition des plats :  
 Salade fromagère : salade, emmental / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, mayonnaise

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



# Restaurant scolaire - Limerzel

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>B</b> Betteraves vinaigrette	Salade comtesse	Melon	Salami	<b>B</b> <b>L</b> Tomates persillées
	<b>B</b> Sauté de bœuf	Omelette sauce champignons	Cordon bleu	Filet de colin sauce citron	Pâtes bolognaise <b>B</b>
	Blé	Pommes de terre	Haricots beurre	<b>B</b> <b>L</b> Carottes	***
	<b>B</b> Tomette de savoie	***	***		<b>B</b> Saint Paulin
	Fruit	Compote de pommes et madeleine	<b>Semoule au lait</b> <b>M</b>	Fruit	Glace bâtonnet

**Certifié/label**

**BLEU BLANC COEUR** viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

P.A. n°5

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>B</b> Pastèque	<b>B</b> Salade Marco polo	Rillettes	Melon	<b>B</b> Tomate à la croque
	Filet de colin sauce vanille	<b>B</b> Gratin de courgettes au bœuf	Couscous de la mer	<b>R</b> Emincé de volaille	Jambon blanc
	Purée de p. de terre	***	***	Riz créole	Chips
		<b>B</b> Yaourt	Fromage	<b>B</b> Camembert	
	Gélifié vanille	Fruit	Fruit	Compote de pommes	<b>Gâteau chocolat</b> <b>M</b>

**L Local**

Composition des plats :  
Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label