



MENUS DU MOIS DE MAI 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE JOUÉ L'ABBÉ



**BONNES
VACANCES**

MAI 2018

<p>LUNDI 14</p> <p>Cœurs d'artichaud à la Vinaigrette Steak Haché et Spaghettis à la sauce tomate Compote</p>	<p>MARDI 15</p> <p>Concombre à la crème Poulet Fermier à la basquaise et Semoule de couscous et Ratatouille Yaourt Bio aux fruits</p>	<p>JEUDI 17</p> <p>Macédoine de légumes à la Mayonnaise Saucisse Charcutière grillée & Frites maison Poire</p>	<p>VENDREDI 18</p> <p>Rillettes cornichons Filet de colin d'Alaska sans peau ni arête Carottes paysanne et duo chou-fleur/brocolis Riz au Lait</p>
<p>Goûter : Banane</p>	<p>Goûter : Flan Pâtissier</p>	<p>Goûter : Yaourt nature / biscuit</p>	<p>Goûter : Macédoine de fruits et biscuits</p>
	<p>MARDI 22</p> <p>Betteraves rouges cuites Jambon fumé grillé Lentilles vertes cuisinées aux carottes Banane</p>	<p>JEUDI 24</p> <p>Salade de Tomates Mozzarella Bœuf bourguignon Pommes de terre à la vapeur persillée Fromage frais BIO</p>	<p>VENDREDI 25</p> <p>Radis rond au beurre Saumonette sauce au citron / Riz créole Fromage Edam Holland Pomme</p>
	<p>Goûter : Tartine de pain beurre / confiture</p>	<p>Goûter : Tartes aux pommes en bande</p>	<p>Goûter : Flan Nappé au caramel</p>
<p>LUNDI 28</p> <p>Salade de riz à la niçoise Roti de bœuf / Haricots Verts Entremets Pistache</p>	<p>MARDI 29</p> <p>Filet de maquereaux Emincé de volaille sauce Moutarde / Poêlée de légumes du Marché Timbale Glacée au Sorbet Citron - Fruits Rouges</p>	<p>JEUDI 31 MAI → ... - THEME MEXICAIN</p>	
<p>Goûter : Tartare Nature enrichi en calcium et vitamines sur tartine de pain</p>	<p>Goûter : Compote de fruits et biscuits</p>	<p>Guacamole sur toasts et Chips Emincé de Poulet Tex-Mex cuit et Chili Con Carne Salade de Fruits Acapulco</p>	<p>Goûter : Muffin pépites au chocolat avec Morceaux de chocolat</p>



Origine des produits :

- **Porc** : Mme CHAMPCLOU - Souillé
- **Bœuf** : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon
- **Volaille** : Maison CHAMPION - Tennie
- **Légumes** : Ferme de la Muzerie (BIO) et Mr DAVID Soulligné sous Ballon
- **Laitage BIO** : Gaec Bio Avenir - Spay
- **Laitage et poisson** : Pomona Passion Froid – Brake France Touraine
- Pain : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon





MENUS DU MOIS DE MAI 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE JOUÉ L'ABBÉ



Origine des produits :

- **Porc** : Mme CHAMPCLOU - Souillé
- **Bœuf** : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon
- **Volaille** : Maison CHAMPION - Tennie
- **Légumes** : Ferme de la Muzerie (BIO) et Mr DAVID Souigné sous Ballon
- **Laitage BIO** : Gaec Bio Avenir - Spay
- **Laitage et poisson** : Pomona Passion Froid – Brake France Touraine
- Pain : Boulangerie Poirier - Souigné sous Ballon

