

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



## de Notre Dame de Riez

### MAI - JUIN 2019

RESTAURANT SCOLAIRE

☎ 02 28 10 23 93


(lundi, mardi, jeudi, vendredi)

ACCUEIL DE LOISIRS

☎ 02 28 10 70 23

(mercredi)

En cas d'absence de l'enfant (maladie,...), prévenir dès le premier jour, avant 10 heures, la cantine ou l'accueil de loisirs. Le repas de ce premier jour d'absence sera facturé, puisqu'il a été commandé la veille, mais ceux des jours suivants ne le seront pas.

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05 à l'accueil de loisirs	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Carottes râpées au maïs  Nuggets de blé Flageolets Saint Nectaire Compote aux deux fruits	Tomate Filet de poisson meunière Pommes rissolées Flan nappé caramel Fruit de saison	Concombres à la crème Moelleux de poulet au paprika Pâtes Emmental Mousse au chocolat noir	Salade de lardons aux croûtons (salade verte, lardons, tomate, croûtons) Diots de Savoie sauce tomate Petits pois et carottes Fromage blanc Biscuits	Pommes de terre mimosas (pommes de terre, œuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette) Sauté de bœuf Haricots beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison
LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05 à l'accueil de loisirs	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Duo de crudités (carotte et céleri râpés, vinaigrette) Paupiette de veau sauce suprême Blé à la tomate Fruit de saison Crème dessert chocolat	Taboulé Rôti filet de dinde romarin citron Haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison	Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise) Jambon grill sauce madère Gratin de brocolis Coulommiers Fruit de saison	Melon  Lasagnes Bolognaise Bûchette au chèvre Yaourt aromatisé	Salade de chou blanc et duo de fromages (chou blanc, emmental, mimolette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne) Dos de colin à la crème de poireaux Riz couleur safranée Petit suisse Purée de fruits
LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05 à l'accueil de loisirs	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Radis beurre Cordon bleu Purée de courgette Fruit de saison Riz au lait	 Saucisson à l'ail et cornichons Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule aux raisins Croix de Malte Fruit de saison	Concombres alpins Pilons de poulet rôtis Carottes sautées Brie Tarte aux pommes	 <b>DE L'ASCENSION</b>	
LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06 à l'accueil de loisirs	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Macédoine de légumes Moelleux de poulet sauce Normande Frites Camembert Fruit de saison	Carottes râpées Normandin de veau à la forestière Gratin de choux fleurs Petit suisse sucré Tarte Normande	Persillade de pommes de terre (cubes de pommes de terre, échalote, persil, vinaigrette) Merguez douces Ratatouille Crème dessert vanille Galettes bretonnes	Tomate  Hachis végétarien Crème dessert caramel Salade d'agrumes à la menthe	Betteraves et maïs Bouchées de cabillaud sauce tartare Riz créole Yaourt pulvé Fruit de saison

Les oiseaux gazouillent...



Les papillons s'éveillent...



Les fleurs s'épanouissent...



Le printemps, c'est maintenant!

Débranchez tout,



Au verso,

les menus des mois  
de juin - juillet 2019.

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



de Notre Dame de Riez

JUIN - JUILLET 2019

RESTAURANT SCOLAIRE

☎ 02 28 10 23 93

(lundi, mardi, jeudi, vendredi)

ACCUEIL DE LOISIRS

☎ 02 28 10 70 23

(mercredi)

En cas d'absence de l'enfant (maladie, ...), prévenir dès le premier jour, avant 10 heures, la cantine ou l'accueil de loisirs. Le repas de ce premier jour d'absence sera facturé, puisqu'il a été commandé la veille, mais ceux des jours suivants ne le seront pas.

LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06 à l'accueil de loisirs	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
	Salade Waldorf (céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise)  Blanquette de volaille  Haricots blancs à la tomate  Saint Paulin  Mousse au chocolat	Demi pamplemousse  Emincé de bœuf  Coquillettes  Bûchette au chèvre  Purée de poire	Mortadelle  Dos de colin sauce beurre blanc  Purée d'épinards  Yaourt sucré  Fruit de saison	Pommes de terre au thon  Nuggets bacon fromage  Jardinière de légumes  Fromage à tartiner  Fruit de saison
LUNDI 17/06	MARDI 18/06	MERCREDI 19/06 à l'accueil de loisirs	JEUDI 20/06	VENDREDI 21/06
Baguette flammekueche  Kefta d'agneau au curry  Légumes façon tajine  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison	Concombres à la crème de ciboulette  Sauté de porc aux herbes  Pommes de terre provençales  Mousse au citron  Palmiers	Betteraves aux pommes  Croque Monsieur  Salade verte  Edam  Flan nappé caramel	Melon  Jambalaya (riz, dés de volaille, sauce tomate)  Brie  Tarte chocolat banane	Duo de crudités (carottes et céleri râpés, vinaigrette)  Filet de poisson doré au beurre  Semoule  Mimolette  Fruit de saison
LUNDI 24/06	MARDI 25/06	MERCREDI 26/06 à l'accueil de loisirs	JEUDI 27/06	VENDREDI 28/06
Tomate  Haché de bœuf à l'estragon  Flageolets  Yaourt sucré  Galette Saint Michel	Melon  Filet de poisson meunière  Pommes boulangères  Fromage frais sucré  Eclair au chocolat	Radis beurre  Spaghettis bolognaise  Yaourt aromatisé  Compote	Carottes râpées Florida (carottes râpées, ananas, raisins secs, vinaigrette)  Jambon grill sauce agénaise  Purée  Gouda  Abricots au sirop	Saucisson à l'ail  Emincé de volaille  Gratin de choux fleurs  Crème dessert chocolat  Fruit de saison
LUNDI 01/07	MARDI 02/07	MERCREDI 03/07 à l'accueil de loisirs	JEUDI 04/07	VENDREDI 05/07
Duo de crudités (carottes et céleri râpés, vinaigrette)  Aiguillettes de poulet au romarin  Coquillettes  Yaourt pulpé  Purée pomme fraise	Pommes de terre mimosas (pommes de terre, œuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette)  Saucisse Knack  Ratatouille  Mousse au citron  Fruit de saison	Salade bulgare (cubes de concombre et de carotte, sauce bulgare)  Tomate farcie  Semoule  Crème dessert vanille  Biscuits	Saucisson sec et cornichons  Filet de colin sauce à l'oseille  Pommes vapeur  Riz au lait caramel  Fruit de saison	Melon  Jambon blanc  Chips  Camembert  Brownie

