



Les Menus du restaurant scolaire

Menus de Mai 2019

Du 20 au 24 un produit local chaque jour au menu !

L'info du mois prochain : pique-nique dans la cour !



<p>Lundi 06-mai-19</p> <p><i>Pâté de Campagne, Cornichons</i></p> <p><i>Quenelle de Volaille Fraîche au Gratin</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>P'tit Roulés</i></p> <p><i>Fraises, Crème Fouettée</i></p>	<p>Mardi 07-mai-19</p> <p><i>Radis, Beurre</i></p> <p><i>Sauté de Porc à la Crème de Moutarde</i></p> <p><i>Pommes de terre Rissolées</i></p> <p><i>Gouda Bio Portion</i> </p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>		<p>Jeudi 09-mai-19</p> <p><i>Salade Piémontaise</i></p> <p><i>Escalope de Poulet au Curry</i></p> <p><i>Petit coco à la paysanne</i></p> <p><i>Fromage de Chèvre à la coupe</i></p> <p><i>Compote de Pommes Bio</i> </p>	<p>Vendredi 10-mai-19</p> <p><i>Bruchetta au Fromage, salade verte</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Pâtes Fraîches Bio</i> </p> <p><i>Yaourt bio au sucre de canne</i> </p> <p><i>Petit gateau sec</i></p>
--	--	--	--	---

A l'école tous les jeudis matin à la récré, on mange un fruit et ça fait du bien !

<p>Lundi 13-mai-19</p> <p><i>Taboulé à l'Orientale</i></p> <p><i>Escalope Milanaise</i></p> <p><i>Petits Pois Bio</i> </p> <p><i>Tartare Ail et Fines Herbes</i></p> <p><i>Crème à la Vanille</i></p>	<p>Mardi 14-mai-19</p> <p><i>Salade de Tomates, Mozzarella</i></p> <p><i>Rôti de bœuf</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Poire</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 15-mai-19</p> <p><i>Carottes râpées, Œuf Dur</i></p> <p><i>Croque Monsieur Maison</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p> <p><i>Yaourt à Boire</i></p> <p><i>Petite Gauffre Sucrée</i></p>	<p>Jeudi 16-mai-19</p> <p><i>Concombre Bulgare</i></p> <p><i>Couscous Poulet Merguez</i></p> <p><i>Semoule bio</i> </p> <p><i>Edam bio portion</i> </p> <p><i>Moelleux Chocolat Bio, Crème Anglaise</i> </p>	<p>Vendredi 17-mai-19</p> <p><i>Salade de Perle au Thon</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Ratatouille maison</i></p> <p><i>Mimolette à Croquer</i></p> <p><i>Glace</i></p>
---	--	--	--	--

<p>Lundi 20-mai-19</p> <p><i>Salade Poitevine aux Croûtons</i></p> <p><i>Sauté de Veau Marengo</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> (Fiorella fabrication Fontaine le comte)</p> <p><i>Saint Marcelin</i></p> <p><i>Banane Bio</i> </p>	<p>Mardi 21-mai-19</p> <p><i>Radis Beurre</i></p> <p><i>Filet de Poulet Basmati</i> (Producteurs Réunis Dissay)</p> <p><i>Carottes Bio Vapeur</i> </p> <p><i>Crème Caramel</i></p> <p><i>Palmito Maison</i></p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 22-mai-19</p> <p><i>Salade Composée</i></p> <p><i>Lasagnes Bio pur Bœuf</i></p> <p><i>Salade Verte</i> (Entreprise Girard Marigny Brizay)</p> <p><i>Emmental à Croquer</i></p> <p><i>Fraises au Sucre</i></p>	<p>Jeudi 23-mai-19</p> <p><i>Salade de Tomates à la Feta</i></p> <p><i>Longe de Porc Rôtie, Jus Perlé au Miel</i></p> <p><i>Purée de Pommes de terre maison</i> (Pommes de terre de Journet 86)</p> <p><i>Fromage de Chèvre</i></p> <p><i>Yaourt Bio à la Vanille</i> </p>	<p>Vendredi 24-mai-19</p> <p><i>Bruchetta Fromage, Salade</i></p> <p><i>Poisson Frais du Marché</i></p> <p><i>Epinards Bio à la Crème d'Oseille</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Dartois Framboise, crème Vanillée</i> (Biscuiterie de Lencloître)</p>
--	---	---	---	--

<p>Lundi 27-mai-19</p> <p><i>Concombre Vinaigrette</i></p> <p><i>Chipolatas Grillées au Four</i></p> <p><i>Frites Fraîches</i></p> <p><i>Fromage Blanc Nature Sucré Bio</i> </p> <p><i>Galette Saint Michel</i></p>	<p>Mardi 28-mai-19</p> <p><i>Duo de Saucissons, Beurre</i></p> <p><i>Boule au Bœuf, Ketchup</i></p> <p><i>Gratin de Courgettes Bio</i> </p> <p><i>P'tit Roulés</i></p> <p><i>Compote de Pommes Bio</i> </p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 29-mai-19</p> <p><i>Crudités du Jour</i></p> <p><i>Poulet Rôti au Epices Douces</i></p> <p><i>Poelée de Légumes en Persillade</i></p> <p><i>Vache qui Rit</i></p> <p><i>Glace</i></p>		
--	---	--	---	---

Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite :



