




RESTAURANT SCOLAIRE LE GUE D'ALLERE

MOIS DE MAI 2014

lun 05 mai	mar 06 mai	jeu 08 mai	ven 09 mai
Macédoine Boulettes de bœuf à l'indienne Riz Fondu président Compote	 Tomate vinaigrette Sauté de porc charcutière Printanière de légumes Cantadou Mousse au chocolat		 Carottes râpées Poisson pané citron Coquillettes à la provençale Yaourt aromatisé Petits beurres
lun 12 mai	mar 13 mai	jeu 15 mai	ven 16 mai
Piémontaise Cordon bleu de volaille Haricots verts  Edam Liégeois vanille	 Salade du chef (Salade, tomate, maïs) Tajine de poulet Semoule Petit suisse aromatisé  Fruit	 Concombre à la crème Palette de porc Lentilles Camembert Eclair chocolat	Pâté de campagne Dos de colin aux petits légumes Purée Vache picon  Fruit
lun 19 mai	mar 20 mai	 <p>Salade Antillaise (Tomate, Crevettes, Ananas, Surimi) Escalope de volaille façon colombo Riz créole Beignet Pomme</p>	ven 23 mai
 Carottes râpées Paupiette de veau marengo Ratatouille Yaourt nature sucré Madeleine	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf à l'estragon Pommes rousties  Brie Flan caramel		Salade de pâtes, jambon, emmental Poisson pané citron Epinards béchamel  Mi-chèvre  Fruit
lun 26 mai	mar 27 mai	jeu 29 mai	ven 30 mai
Taboulé Steak haché Haricots verts Fondu président Compote Pomme Fraise	 Radis beurre Sauté de poulet aux herbes Macaronis Yaourt aromatisé Galettes beurre		Concombre au fromage blanc Jambon grill Pommes vapeur St Paulin portion Crème vanille

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON



PRODUITS ET PLATS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE

