




Menus du restaurant scolaire de St Mars d'Outillé

Du 22 au 26 avril 2019



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------|--|--|------------------------------|--|---|
| Semaine du 22 au 26 avril | | Velouté Dubarry (chou-fleur) | Salade de crudités | <u>Tomates et cœurs de palmier</u> Salade de tomates à l'échalote | <u>Chou-fleur mimosa</u> Betteraves mimosa |
| | Férié | <u>Bœuf bourguignon</u> Sauté de bœuf Tolstoï | Emincé de dinde à l'indienne | <u>Rôti de porc charcutière</u> Escalope de porc grillée | Thon basquaise <u>Filet de poisson sauce crevettes</u> |
| |  | Frites | Semoule madras | <u>Purée de légumes</u> Petits pois | <u>Pâtes</u> Blé |
| | | Fromage au choix | Fromage | Fromage au choix | Petit suisse |
| | | <u>Mandarine</u> Ananas à la coco | Compote de fruits | <u>Entremets au chocolat</u> Panna cotta aux fruits rouges | Corbeille de fruits |

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ

Produits laitiers : GAEC BIO AVENIR SPAY



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France Choix des maternelles soulignées

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour








Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 29 avril au 10 mai 2019 

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------|--|--|--|--|---|
| Semaine du 29 avril au 03 mai | Repas à thème La Bourgogne  | <u>Radis beurre</u> Céleri rémoulade <u>Pâtes à la bolognaise</u> Pâtes à la carbonara Salade verte Petit suisse <u>Salade de fruits frais</u> Salade d'agrumes à la menthe | Férié  | <u>Carottes râpées vinaigrette</u> <u>Concombre à la menthe</u> Filet de julienne sauce citron <u>Merlu sauce bretonne</u> <u>Riz pilaf</u> Blé aux petits légumes Fromage <u>Fromage blanc au sucre</u> Fromage blanc aux fruits rouges | <u>Tomates vinaigrette</u> Chou blanc vinaigrette Sauté de veau façon Marengo <u>Sauté de veau au citron</u> <u>Haricots beurre</u> Haricots verts Fromage <u>Flan pâtissier</u> Flan pâtissier au chocolat |
| | Semaine du 06 au 10 mai | <u>Courgettes marinées</u> Salade verte et maïs <u>Dos de cabillaud</u> <u>sauce ciboulette</u> Colin au beurre blanc <u>Coquillettes</u> Semoule Fromage blanc <u>Pomme</u> Ananas frais | <u>Salade espagnole *</u> Salade jurassienne * <u>Escalope de dinde aux herbes</u> Cuisse de poulet rôti au jus <u>Gratin de légumes</u> Brocolis béchamel Fromage <u>Tarte au citron</u> Tarte aux fruits  | Férié  | <u>Chou rouge vinaigrette</u> Salade de crudités <u>Emincé de porc au curcuma</u> Emincé de porc au caramel Petits pois <u>Purée de légumes</u> Fromage Entremets au choix |

* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon

* Salade jurassienne : carottes râpées, céleri rave, tomates, emmental

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
 RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique



Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 13 au 31 mai 2019



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|--|---|---|---|--|
| Semaine du 13 au 17 mai | <p><u>Salade de crudités</u> Concombre à la crème de ciboulette</p> <p><u>Escalope de volaille grillée</u> Emincé de dinde au curcuma</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt</p> <p><u>Salade de fruits frais</u> Corbeille de fruits</p> | <p>Tomates au basilic <u>Salade de mâche et croûtons</u></p> <p>Emincé de bœuf</p> <p><u>Carottes Vichy</u> Fondue de poireaux</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Crumble aux fruits</u> Clafoutis aux fruits rouges</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché grillé</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier</p> | <p><u>Betteraves vinaigrette</u> Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de porc</p> <p> Semoule  Camembert</p> <p>Yaourt au choix</p> | <p>Salade du Chef *</p> <p><u>Dos de lieu à l'oseille</u> Escalope de saumon aux graines de sésame</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Corbeille de fruits</p> |
| | Semaine du 20 au 24 mai | <p><u>Salade de pommes de terre</u> Salade de blé à la tomate</p> <p><u>Omelettes aux herbes</u> Omelette au fromage</p> <p>Haricots plats</p> <p><u>Haricots beurre</u></p> <p>Fromage au choix</p> <p>Corbeille de fruits</p> | <p>Céleri rémoulade <u>Chou rouge vinaigrette</u></p> <p>Rôti de dinde à la normande <u>Escalope de volaille à la crème</u></p> <p>Brocolis</p> <p><u>Petits pois à l'anglaise</u></p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Semoule au lait</u> Semoule au lait au caramel</p> | <p>Radis beurre</p> <p>Filet de poisson à la provençale</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits frais et gâteau sec</p> | <p><u>Salade verte aux noix</u> Concombre vinaigrette</p> <p><u>Emincé de porc à la tomate</u> Emincé de porc au curcuma</p> <p>Frites</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Compote pomme-fraise</u> Compote pomme-banane</p> |
| Semaine du 27 au 31 mai | | <p><u>Salade de fonds d'artichaut</u> Salade d'avocat vinaigrette</p> <p><u>Gratin de poisson</u> Filet de julienne au thym</p> <p>Pâtes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt</p> <p><u>Cerises</u> Salade de fruits frais</p> | <p>Betteraves vinaigrette <u>Macédoine mayonnaise</u></p> <p>Emincé de veau à la crème <u>Rôti de veau au jus</u></p> <p>Salsifis</p> <p>Céleri braisé à la tomate</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Fondant au chocolat</u> Gâteau au yaourt</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme au four</p> | <p>Férié</p> |

*Salade du Chef : salade verte, jambon, emmental



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France
Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ