

RESTAURANT SCOLAIRE DE FRANOIS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
MAI 2019	Du 29 au 3	SALADE DE COURGETTES AU VINAIGRE BALSAMIQUE ESCALOPE DE VOLAILLE AU THYM GRATIN DE SALSIFIS CŒUR DE BLEU FRUIT DE SAISON	REPAS DE Pâques SALADE VERTE PARMENTIER DE CANARD CREME ANGLAISE DESSERT DE Pâques	CREPE AU FROMAGE SAUCISSE FUMEE LENTILLES BIO DE COTE D'OR PETIT SUISSE NATURE POIRE AU CASSIS	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE OLIVE ET BASILIC PEPITES DE POISSON HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON
	DU 6 AU 12	SALADE DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC D'ADELLE STEAK HACHE A LA NAPOLITAINE PETITS POIS ET CAROTTES EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE BETTERAVES ET MAIS ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE POTATOES CANCOILLOTTE CREME DESSERT VANILLE	CAROTTES RAPEES A LA GRAINE DE COURGE CORDON BLEU COURGETTES A LA VACHE QUI RIT BUCHETTE CLAFOUTIS DE FRUITS	MORTADELLE SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON
	DU 13 AU 19	SALADE DE PATES TARTE AU FROMAGE RATATOUILLE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BLANC SAUCE PESTO POIS CASSES FROMAGE AIL ET FINES HERBES KIWI	SALADE DE TOMATES BOULETTE D'AGNEAU A L'INDIENNE JEUNES CAROTTES EDAM TARTE AUX POMMES
	DU 20 AU 26	COLESLAW SAUTE DE PORC CHARCUTIERE BROCOLIS AU PARMESAN MIMOLETTE CREME CARAMEL	TARTINADE D'ŒUFS AIGUILLETES DE POULET POMMES DE TERRE BOULANGERE PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE LASAGNE DU CHEF GOUDA FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE EPINARDS SAMOS COCKTAIL DE FRUITS
	DU 27 AU 2	SALADE MEXICAINE DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC D'ADELLE FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE SAUCE FROMAGERE RIZ TOMME NOIRE COMPOTE DE FRUITS		RADIS ROSES SAUTE DE PORC EN SAUCE PETITS POIS COULOMMIERS FLAN VANILLE
	DU 3 AU 9	MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE GRATIN DE COURGETTES VACHE QUI RIT YAOURT NATURE	SALADE VERTE STEAK HACHE SAUCE KETCHUP FRITES BUCHETTE TARTE AUX FRUITS DU CHEF	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC D'ETOROCHEY CHILI CON CARNE RIZ EMMENTAL ARLEQUIN DE FRUITS A LA GRENADINE	TABOULE FILET DE MERLU A LA CREME D'ANETH CAROTTES VICHY YAOURT SUCRE DELIN FRUIT DE SAISON
	DU 10 AU 14		SALADE VERTE TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS PETIT SUISSE PECHE AU SIROP	RADIS BEURRE SAUCISSE BLANCHE LENTILLES BIO DE COTE D'OR CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE FILET DE POISSON PANE AU CITRON EPINARDS A LA CREME SAINT PAULIN FLAN AU CHOCOLAT ET BISCUIT
	DU 17 AU 20	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE JAMBON BLANC FROID PENNES AU PESTO YAOURT DELIN FRUIT DE SAISON	TOMATES EN SALADE AIGUILLETES DE POULET HARICOTS BEURRE BRIE DONUT'S	PIZZA BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE COURGETTES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	PASTEQUE PAELLA (RIZ) EDAM FLAN CARAMEL
	DU 24 AU 28	SURIMI SAUCE COCKTAIL GALETTE DE QUINOA GRATIN DE COURGETTES PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	DUO DE CAROTTES ET CELERI ROTI DE BŒUF (FROID) MOUTARDE A L'ANCIENNE TABOULE A LA MENTHE KIRI LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE BRETONNE ROTI DE PORC AU CIDRE GALETTE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULE FAR BRETON	SALADE DE TOMATES AU VINAIGRE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE POISSON A LA PROVENCE RATATOUILLE FROMAGE BLANC D'ADELLE FRUIT DE SAISON
	DU 1 AU 5	BETTERAVES A L'ECHALOTE SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE COQUILLETES CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON	MELON CORDON BLEU HARICOTS VERTS EMMENTAL SALADE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRES AUX MAIS ET MOUTARDE FALLOT SAUCISSE DE VEAU COURGETTES PERSILLEES YAOURT NATURE GATEAU D'ANNIVERSAIRE	REPAS PIQUE NIQUE SANDWICH PIQUE NIQUE CHIPS FOL EPI COMPOTE ET BISCUIT