



Semaine 20 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 14 mai 2018	MARDI 15 mai 2018	MERCREDI 16 mai 2018	JEUDI 17 mai 2018	VENDREDI 18 mai 2018
Filet de poisson à l'aneth	Blé à l'escabèche	Concombres	Salade au maïs	Tomates vinaigrette
Riz	Marengo de volaille	Boulettes de bœuf à la tomate	Rôti de porc	Couscous de légumes aux pois chiches et semoule
Tome blanche	Carottes braisées	Pâtes	Frites	Fromage blanc
Fruit de saison	Emmental	Saint Paulin	Yaourt sucré	
	Fruit de saison	Crème au chocolat		



Semaine 21 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI 21 mai 2018	MARDI 22 mai 2018	MERCREDI 23 mai 2018	JEUDI 24 mai 2018	VENDREDI 25 mai 2018
<i>Lundi De Pentecôte</i>	Radis	Jambon grillé	Carottes râpées	Salade de pâtes à l'emmental
	Sauté de volaille au curry	Lentilles	Tarte aux légumes	Gratin de poisson
	Riz	Morbier	Salade verte	aux courgettes
	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Edam
	Compote			Fruit de saison

Nos salades

Blé à l'escabèche : Blé, tomate, oignons, thym

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Volaille label rouge et exclusion d'OGM niveau 2, Porc label rouge ou bbc





Semaine 22 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 28 mai 2018	MARDI 29 mai 2018	MERCREDI 30 mai 2018	JEUDI 31 mai 2018	VENDREDI 1 juin 2018
Entrée	Salade aux lardons	Taboulé	Pomelos		Céleri rémoulade
Plat principal	Bœuf braisé	Blanquette de la mer	Poulet à la normande	Lasagnes aux légumes et béchamel	Sauté de porc
Légume Féculent	Pommes de terre	Chou fleur/Brocolis	Carottes	Salade verte	Ratatouille
Produit laitier		Morbier	Camembert	Yaourt	Tome blanche
Dessert	Pêche Madame	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote



Semaine 23 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 4 juin 2018	MARDI 5 juin 2018	MERCREDI 6 juin 2018	JEUDI 7 juin 2018	VENDREDI 8 juin 2018
Entrée	Pastèque	Pommes de terre en persillade	Salade pomette	Salade Napoli	Tomate mimosa
Plat principal	Pâtes	Poulet rôti	Rougail de saucisse	Carbonade de bœuf	Filet de poisson crème de poivrons
Légume Féculent	à la carbonara	Petits pois	Semoule	Haricots verts	Riz
Produit laitier	Petits suisses	Emmental	Fromage blanc	Chèvre	Yaourt vanille
Dessert		Fruit de saison		Fruit de saison	

Nos salades

salade pomette : céleri, pomme, vinaigrette
salade Napoli : pâtes, tomate, maïs, vinaigrette
pêche Madame : pêche au sirop, crème anglaise

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Volaille label rouge et exclusion d'OGM niveau 2, Porc label rouge ou bbc



Restaurant Scolaire - Saint Sulpice la Forêt

Menus du lundi 11 au vendredi 22 Juin 2018

Bon
appétit !



Semaine 24 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018
Riz au thon	Concombres à l'échalote	Melon		Carottes râpées
Rôti de porc à la moutarde	Poulet	Pâtes	Brandade de poisson à la purée bio maison	Cake à la courgette bio
Ratatouille	Frites	bolognaise	Salade verte	Lentilles
Morbier	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Camembert	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison		Flan nappé caramel	Fruit de saison	

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées



La Fête des fruits et légumes frais a lieu du **15 au 24 juin 2018**, partout en France.
Adopter la fraîche attitude, c'est manger des fruits et légumes tous les jours et à chaque repas!
Jeudi, tu vas encore plus faire "le plein" de vitamines que d'habitude et tu vas en voir de toutes les couleurs!



Semaine 7 (5é. 5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018
Tomates au basilic	Betteraves	Radis	Tzatziki de concombres	
Poulet au citron	Poisson meunière	Risotto crémé	Bœuf braisé à la tomate	Emincé de porc
Pâtes	Pommes vapeur	aux petits légumes et maïs	Courgettes jaunes et vertes	au boulghour
Petit suisse	Emmental	Fromage blanc	Petit suisse sucré	Chèvre
	Fruit de saison		Tarte aux abricots	Fruit de saison

Nos salades

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Volaille label rouge et exclusion d'OGM niveau 2, Porc label rouge ou bbc

