Menus du 14 mai au 06 Juillet 2018

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE FAY AUX LOGES

Légende : BIO — PRODUIT REGIONAL — REPAS A THEME — REPAS VEGETARIEN

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Taboulé oriental à la menthe Paupiette de veau à la provençale *Œufs durs sauce provençale*	**Carottes râpées vinaigrette** Poisson pané 100% filet	**Salade de cervelas et pommes de terre** **Blanquette de dinde** *Blanquette de poisson*	**Betteraves BIO vinaigrette** Echine de porc au jus *Dos de merlu sauce homardine*	**Tomates à la ciboulette** Boulettes de bœuf façon tajine *Boulettes végétariennes façon tajine*
Haricots verts BIO à l'échalote	Tortis BIO au beurre	Ratatouille et riz	Lentilles BIO cuisinées	Carottes BIO persillées
Cantafrais / Brie	Camembert BIO / Carré frais BIO	Chantaillou	Gouda / Buche de lait mélangé	Edam / Coulommiers
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Compote	**Fruit de saison**	Gâteau au chocolat maison
				Espagne

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Concombres vinaigrette Brandade de poisson	Pâté de campagne et son cornichon Boulettes de bœuf au curry *Dos de merlu sauce homardine*	**Champignons à la tomate** Flan aux légumes	**Salade de tomates** Roti de porc *Paupiette de saumon à l'oseille*	Crêpe au fromage **Aiguillettes de dinde à la crème** *Gratin de pommes de terre au tofu*
	Petits pois cuisinés	**Salade verte**	Lentilles au jus	Haricots beurre persillés
Edam / Samos	Chantaillou / Coulommiers	Camembert	Buche lait mélangé / Tomme noire	Yaourt nature sucré / Fromage blanc sucré
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau de semoule au caramel	Compote pommes fraises	**Fruit de saison**
			Coupe du Monde	

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Férié	Œufs durs sauce fromage blanc au **Sauté de porc aux olives** *Filet de hoki à l'estragon* Printanière de légumes	Macédoine mayonnaise Steak haché de bœuf à la tomate *Galette végétarienne à la tomate* Purée de pommes de terre	Crêpe au fromage Dos de colin poêlé sauce Dugléré Chou fleur béchamel	**Salade verte** Paella Valencienne **au poulet** *Boulette végétariennes et riz*
	Yaourt nature sucré / Fromage blanc	Carré de l'est	Vache qui rit / Brie	Tomme noire / Cantadou
	Fruit de saison	Crème dessert caramel	**Fruit de saison**	Crème dessert à la catalane
			Menu terroir	

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Carottes râpées Cœur de merlu sauce citron	**Salade de tomates vinaigrette** Boulettes de porc aux épices *Paupiette de poisson aux épices*	Pâté de foie et cornichons Poêlée de riz Façon pondichéry	**Concombres vinaigrette** Pizza maison *Pizza au fromage*	Salade de pâtes Marcopollo **Blanquette de dinde** *Dos de colin au basilic*
Purée de brocolis	Pommes noisette	Poêlée de riz au tofu	Salade verte	Carottes persillées
Camembert / Vache picon	St paulin / Buche de lait mélangé	Fraidou		Petit suisse / Yaourt nature sucré
Yaourt arômatisé	Compote pomme banane	Fruit de saison	Beignet aux pommes	**Fruit frais**

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Salade de haricots verts	**Tomates vinaigrette**	Carottes râpées à l'échalote	**Concombre de M. Deschamps de Saint Laurent Nouan (41) en vinaigrette**	**Salade plémontaise**
Nuggets végétariens	Marmite de poisson	Chipolatas *Croisillon au fromage*	**Sauté de bœuf de l'abattoir de Châteauroux Viandes (36) à la hongroise** *Œufs durs gratinés*	Cordon bleu *Galette végétarienne panée*
Purée de pommes de terre	Carottes en rondelles	Ratatouille	**Pâtes de la ferme du chat blanc à Maves (41)**	Brocolis persillés
Fromage blanc sucré / Yaourt nature sucré	**Fromage local** / Samos	Rondelé aïl et fines herbes	**Petit Trôo de la laiterie de Montoire (41) / fromage local**	Petit moulé / Emmental
Fruit frais	Flan nappé caramel	Riz au lait	**Yaourt arômatisé de la ferme du Lieu Neuf à Romorantin (41)**	Fruit de saison

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Salade de blé carnaval	**Concombres ciboulette**	**Tomates vinaigrette**	**Melon**	**Salade verte**
Roti de dinde sauce mayonnaise *Pavé de saumon froid sauce mayonnaise*	Jambon blanc *Poisson pané et son citron*	Cassolette de moules à la crème	Rôti de bœuf *Feuilleté au chêvre*	Omelette
Haricots verts persillés	Coquillettes	**Pommes de terre quartiers**	Courgettes persillées	**Pommes de terre vapeur**
Chanteneige / Tomme blanche	Emmental râpé / Cantadou	Crème anglaise	Brie / Edam	Gouda / Samos
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gâteau aux pépites de chocolat maison	Compote pomme ananas	**Fruit de saison**
				Repas de fin d'année

lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
Radis au beurre **Colombo de porc** *Filet de poisson meunière*	Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf sauce ketchup *Galette végétarienne à la tomate*	**Salade verte** Lasagnes A la bolognaise *Lasagnes végétariennes*	Salade de riz BIO façon niçoise Beaufilet de colin poêlé sauce nantua **Epinards et pommes de terre à la crème**	**Tomates BIO vinaigrette** **Pièce de poulet sauce basquaise** *Crêpe aux champignons*
Carottes BIO	Coquillettes BIO			Frites
Yaourt nature sucré / Fromage blanc	Brie / Chantaillou	Carré frais	Tomme noire / Buche de lait mélangé	Fondu carré / Gouda
Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Compote de pommes	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
Betteraves au maïs Pâtes à la strasbourgeoise	**Radis au beurre** Dos de colin sauce homardine	Pastèque **Sauté de dinde aux épices kebab** Légumes couscous et semoule	Taboulé oriental à la menthe **Chipolatas** *Boulettes végétariennes à la crème*	**Tomate vinaigrette** Hamburger *Steak végétarien au fromage*
Pâtes au thon	Chou fleur béchamel	*Couscous végétarien*	Petits pois cuisinés	Frites au four
Emmental râpé	Tomme blanche / Camembert	Buche de lait mélangé	Cantadou aïl et fines herbes / Buche de lait mélangé	Crème anglaise
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Compote pommes fraises	**Fruit de saison**	Gâteau au chocolat maison

Petit lexique culinaire

Sauce Dugléré : échalote, dés de tomates, fumet de poisson, crème fraiche
A la hongroise : sauce au paprika
Sauce nantua : échalote, vin blanc, bisque de homard, dés de tomates
Poêlée de riz façon pondichéry : riz, émincé de dinde, oignons, poivrons, tomates, curry
Salade de blé carnaval : blé, poivrons, maïs
Pâtes à la strasbourgeoise : pâtes, saucisses de Strasbourg, lait, crème épaisse
Sauce homardine : échalotes, fumet de poisson, bisque de homard

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements