



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 15 au 19 Mai 2017

MIDI

LUNDI 15	POIREAU MIMOSA SAUTE DE BŒUF A LA PROVENÇALE RATATOUILLE/SEMOULE TARTARE NATURE ® FRUIT DE SAISON
MARDI 16	PATE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN SUR LIT DE POIREAUX RIZ NATURE CAMEMBERT A LA COUPE YAOURT SUCRE A LA LOUCHE
MERCREDI 17	MELON JAUNE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE GRATIN DE CHOU-FLEUR CHAVROUX ® ABRICOTS AU SIROP
JEUDI 18	BETTERAVE ROUGE AU MAÏS AIGUILLETES DE POULET SAUCE BBQ FRITES/SALADE EDAM A LA COUPE CREME DESSERT AU CHOCOLAT
VENDREDI 19	ENTREE DU JOUR TRANCHE DE JAMBON SAUCE KETCHUP PETIT SUISSE AROMATISE FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 22 au 26 Mai 2017

MIDI

LUNDI 22

MACEDOINE DE LEGUMES
POISSON MEUNIERE
RIZ ARLEQUIN
BISCUIT PALET BRETON
FROMAGE BLANC AROMATISE

MARDI 23

ENTREE DU JOUR
STEAK HACHE SAUCE DOUCE AU POIVRE
HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE
EMMENTAL A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 24

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC CHARCUTIERE
PUREE DE CAROTTES
CARRE FRAIS
ECLAIR AU CHOCOLAT

JEUDI 25



VENDREDI 26



pas d'école !!!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 29 Mai au 2 Juin 2017

MIDI

LUNDI 29	CŒUR DE PALMIER PERSILLE LASAGNES PUR BŒUF SALADE VERTE RONDELE AIL ET FINES HERBES ® FRUIT DE SAISON
MARDI 30	PASTEQUE ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE PETITS POIS CAROTTES COULOMMIERS A LA COUPE YAOURT MIXTE
MERCREDI 31	SAUCISSON A L'AIL SAUTE DE HAUT DE CUISSE AU CURRY RIZ PILAF FROMAGE BLEU FRUIT DE SAISON
JEUDI 1	SALADE FROMAGERE CARBONNADE AU PAIN D'EPICES MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE BISCUIT CUILLERE FLAN CAMEL
VENDREDI 2	DUO DE CRUDITES (céleri, carottes) FILET DE MERLU SUR CONFIT NIÇOIS SEMOULE AUX EPICES PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 5 au 9 Juin 2017

MIDI

LUNDI 5



MARDI 6

JUS DE FRUIT
RAVIOLIS
SALADES MELEES
ST PAULIN ®
COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTE

MERCREDI 7

TOMATE A L'ECHALOTE
ROTI DE VEAU CREME D'ASPERGES
JARDINIERE PRINTANIERE
BISCUIT GAUFRETTE AU CHOCOLAT
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

JEUDI 8

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
FILET DE POISSON SAUCE BEARNAISE
RIZ AUX LEGUMES
MILANETTE
ILE FLOTTANTE ET SA CREME ANGLAISE

VENDREDI 9

MELON VERT
ROTI DE PORC SAUCE CREME
LENTILLES AUX CAROTTES
FRAIDOU NATURE ®
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 12 au 16 Juin 2017

MIDI

LUNDI 12	SALADE FROMAGERE SAUCISSE KNACK SAUCE TOMATE PUREE GRAND-MERE KIRI CREME ® FRUIT DE SAISON
MARDI 13	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE FILET DE LIEU SUR BRUNOISE DE LEGUMES ET SA SAUCE POMMES DE TERRE PERSILLEES MILANETTE FRUIT AU SIROP
MERCREDI 14	CAROTTE CUITE AU CUMIN SAUTE D'AGNEAU AU JUS CŒUR DE BLE ET NAVETS PATE DE FRUIT LIEGEOIS AU CAMEL
JEUDI 15	MELON ROTI DE BŒUF SAUCE BERCY POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR BISCUIT SPECULOOS YAOURT VANILLE A LA LOUCHE
VENDREDI 16	TERRINE DE POISSON OMELETTE SAUCE CREME DE BASILIC EPINARDS BECHAMEL ET RIZ PETIT SUISSE AROMATISE FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 19 au 23 Juin 2017

MIDI

LUNDI 19	BETTERAVE ROUGE A LA CIBOULETTE BŒUF A LA GARDIANE PETITS POIS SOUBISE JUS DE POMME FLAN AU CHOCOLAT
MARDI 20	CONCOMBRE BULGARE CARBONARA DE JAMBON PATES ET RAPÉ BISCUIT PALMIER COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTE
MERCREDI 21	ROULADE DE VOLAILLE PALERON MIRONTON SALSIFIS ET JEUNES CAROTTES BRIE POINTE ŒUF A LA NEIGE ET COULIS DE FRUITS
JEUDI 22	MELON VERT CORDON BLEU ET SA SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE A LA COUPE YAOURT VELOUTE
VENDREDI 23	MACEDOINE MIMOSA STEAK DE SAUMON COURGETTES ET SEMOULE VACHE QUI RIT ® FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 26 au 30 Juin 2017

MIDI

LUNDI 26	SALADE MARCO POLO RAGOUT DE PORC A L'ANCIENNE HARICOTS BLANCS EN FRICASSEE CHANTENEIGE ® FRUIT DE SAISON
MARDI 27	TOMATE A LA VINAIGRETTE EMINCE DE VOLAILLE FAÇON KEBAB SALADE ET SAUCE PITTA CARRE DE VACHE YAOURT FRAISE A LA LOUCHE
MERCREDI 28	CŒUR D'ARTICHAUT A LA VINAIGRETTE TORTILLAS (œuf, pommes de terre) TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON
JEUDI 29	PASTEQUE POISSON PANE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE PERSILLEES BISCUIT CUILLERE FLAN VANILLE
VENDREDI 30	COLESLAW PALETTE FROIDE SAUCE AÏOLI SALADE DE LEGUMES A LA RUSSE PETIT SUISSE PULPE PATISSERIE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 3 au 7 Juillet 2017

MIDI

LUNDI 3

MELON CHARENTAIS
SAUTE DE BŒUF AU THYM
RIZ A LA PROVENÇALE
BUCHETTE DE CHEVRE ET VACHE
FROMAGE BLANC SUCRE

MARDI 4

MAÏS A LA TEXANE
HAUT DE CUISSE SUR LEGUMES TAJINE
SEMOULE
FROMAGE PETIT KING ®
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 5

TOMATE AUX OLIVES
POISSON A LA BECHAMEL
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
PETIT GERVAIS
FRUIT AU SIROP

JEUDI 6

CAROTTES RAPEES PERSILLEES
STEAK HACHE SAUCE ESTRAGON
FRITES
CAMEMBERT A LA COUPE
YAOURT ABRICOT A LA LOUCHE

VENDREDI 7

CELERI REMOULADE
TRANCHE DE JAMBON
SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
BISCUIT GAUFRETTE VANILLE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement