

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT FULGENT

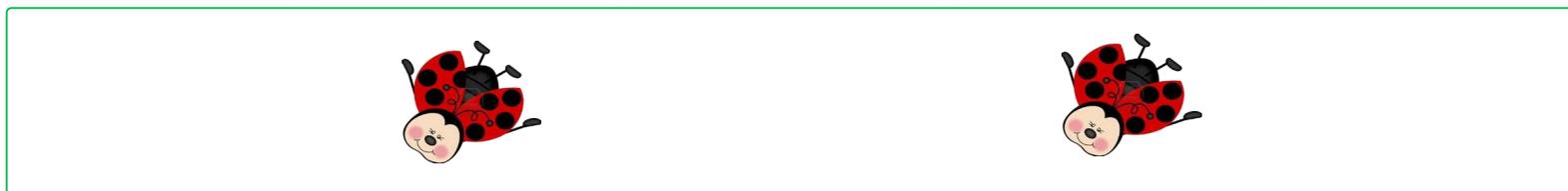
Menus du lundi 14 mai au vendredi 25 mai 2018



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	VENREDI 18 mai 2018
Friand au fromage	Salade Sicilienne		Concombres au yaourt	Betteraves et pomme râpée
Chipolatas	Poulet tandoori		Filet de poisson beurre citronné	Hachis Parmentier / salade
Haricots verts	Jardinière de légumes		Riz	Fromage ou laitage
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Entremet vanille Fruit	Chou à la crème Fruit		Glace Fruit	Yaourt aromatisé Fruit



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	VENREDI 25 mai 2018
Lundi de Pentecôte 	Radis		Tartine au beurre de sardines	Salade aux dés de fromage
	Blanquette de la mer		Rôti de porc aux herbes	Couscous de volaille
	Pommes vapeur		Ratatouille	Légumes couscous Semoule
	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	Flan nappé caramel Fruit		Fromage blanc et fraises Fruit	Compote de pêche Fruit

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Matières grasses cachées

Nos salades

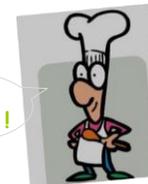
Salade Sicilienne : Tomate, mozzarella, huile d'olive, origan

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.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





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	VENREDI 1 juin 2018
Concombre ciboulette	Duo melon et pastèque		Salade de tomates au basilic	Salade piémontaise
Dos de colin à l'armoricaine	Sauté de porc		Poulet rôti	Haché de veau
Boulghour aux petits légumes	Gratin dauphinois		Frites	Duo de haricots
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		 Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Petit suisse aux fruits Fruit	Pêche Pâtissière Fruit		Compote Fruit	Yaourt sucré Fruit

Bientôt l'été! Retrouve tous les bons fruits de cette saison comme le melon, la pastèque, les fraises... et fais le plein de vitamines!



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	VENREDI 8 juin 2018
Salade grecque	Salade landaise		Pâtes au thon	Melon
Kefta d'agneau	Sauté de porc au caramel		Moussaka	Poisson meunière au citron
Purée	Jardinière de légumes		Salade verte	Courgettes provençale
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Cocktail de fruits Fruit	Yaourt aromatisé  Fruit		Compote Fruit	Eclair chocolat Fruit



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.

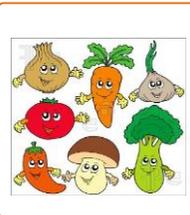
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





	LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018
Entrée	Duo de céleri et carottes	Melon		Saucisson	Radis/beurre
Plat principal	Rougail de saucisse	Rôti de dindonneau à la catalane		Filet de poisson en colombo	Tomate farcie
Légume Féculent	Riz et haricots rouges	Pommes rôstis		Gratin chou-fleur/PdT	Riz
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Flan chocolat Fruit	Compote tous fruits Fruit		Salade de fruits d'été Fruit	Glace Fruit

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs



Cette année, **La Fête des fruits et légumes frais** a lieu du **15 au 24 juin 2018**, partout en France.
Adopter la fraîcheur, c'est manger des fruits et légumes tous les jours et à chaque repas!
Cette semaine, tu vas peut-être en découvrir des nouveaux pour toi, et faire encore plus "le plein" de vitamines que d'habitude !

- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Matières grasses cachées

	LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018
Entrée					
Plat principal					
Légume Féculent					
Produit laitier					
Dessert					

Nos salades
Salade landaise: pommes de terre, lardons, haricots verts, échalotes, vinaigrette

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.
 Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT FULGENT

Menus du lundi 25 juin au vendredi 6 juillet 2018

Bon appétit !



Semaine 26 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Semaine 27 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI 25 juin 2018	MARDI 26 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	JEUDI 28 juin 2018	VENDREDI 29 juin 2018
Salade aux dés de fromage	Courgettes et carottes râpées		Concombres mimosa	Salade Lodie
Cuisse de poulet au thym	Brandade de poisson		Jambon grillé	Pâtes  à la Carbonara
Jardinière de légumes	Salade		Ratatouille/blé	Fromage ou laitage
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Yaourt aromatisé	<u>Far breton</u>		<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Glace</u>
<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>		<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>

Océane de Restauration te souhaite de bonnes vacances d'été !

LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018	VENDREDI 6 juillet 2018
Salade de tomates 	Duo pastèque et melon		Taboulé	
Saucisses de Toulouse	Poulet		Carbonade de bœuf	PIQUE - NIQUE
Moquettes	Frites		Duo de haricots	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	
<u>Fromage blanc</u>	<u>Glace</u>		Flan vanille	
<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>		<u>Fruit</u>	

Fruits et légumes

Vianes, poissons œufs

Céréales, légumes

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Nos salades

Salade Lodie : melon, tomate, fêta

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.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT FULGENT



Semaine 28 (5é.5j)

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Semaine 29 (5é.5j)

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Nos salades

Salade Lodie: melon, tomate, fêta

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.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 30 (5é.5j)

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Nos salades

Riz carnaval : riz, carottes, maïs

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.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

