










Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 14 mai au 1^{er} juin 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mai	<p><u>Salade de crudités</u> Concombre à la crème de ciboulette</p> <p><u>Escalope de volaille grillée</u> Emincé de dinde au curcuma</p> <p>Flageolets Yaourt</p> <p><u>Salade de fruits frais</u> Corbeille de fruits</p>	<p><i>Repas à thème</i></p> <p><i>La Corse</i></p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché</p> <p>Epinards béchamel Fromage</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de porc Marengo</p> <p> Semoule Camembert  Yaourt au choix</p>	<p>Salade du Chef *</p> <p><u>Dos de lieu à l'oseille</u> Escalope de saumon aux graines de sésame</p> <p>Gratin dauphinois Fromage au choix Corbeille de fruits</p>
Semaine du 21 au 25 mai	<p>Férié</p>	<p>Céleri rémoulade <u>Chou rouge vinaigrette</u> Rôti de dinde à la normande <u>Escalope de volaille à la crème</u> Brocolis <u>Petits pois à l'anglaise</u> Fromage au choix <u>Semoule au lait</u> Semoule au caramel</p> 	<p>Radis beurre</p> <p>Filet de poisson à la provençale</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit suisse Salade de fruits frais et gâteau sec</p>	<p><u>Salade verte aux noix</u> Concombre vinaigrette <u>Emincé de porc à la tomate</u> Emincé de porc au curcuma</p> <p>Frites</p> <p>Fromage au choix <u>Compote pomme-fraise</u> Compote pomme-banane</p> 	<p>Tomates au basilic <u>Salade de mâche et croûtons</u></p> <p>Rôti de bœuf</p> <p><u>Carottes Vichy</u> Fondue de poireaux Fromage au choix <u>Crumble aux fruits</u> Clafoutis aux fruits rouges</p>
Semaine du 28 mai au 1^{er} juin	<p><u>Salade de pommes de terre</u> Salade de blé à la tomate</p> <p>Emincé de veau <u>Rôti de veau</u></p> <p>Haricots plats <u>Haricots beurre</u> Fromage au choix</p> <p>Corbeille de fruits</p> 	<p>Betteraves vinaigrette <u>Macédoine mayonnaise</u> <u>Emincé de volaille sauce aigre douce</u> Rôti de dinde aux champignons <u>Salsifis</u> Céleri braisé à la tomate Fromage au choix</p> <p><u>Riz au lait</u> Riz au lait au chocolat</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme au four</p> 	<p>Œuf mimosa <u>Œuf sauce cocktail</u></p> <p><u>Sauté de porc</u> Rôti de porc Orloff</p> <p><u>Chou-fleur persillé</u> Poêlée de légumes Fromage au choix</p> <p><u>Fondant au chocolat</u> Gâteau au yaourt</p>	<p><u>Salade de fonds d'artichauts</u> Salade d'avocat vinaigrette</p> <p><u>Gratin de poisson</u> Filet de julienne au thym</p> <p><u>Pâtes</u> Semoule aux petits légumes Yaourt</p> <p><u>Cerises</u> Salade de fruits frais</p>

*Salade du Chef : salade verte, jambon, emmental



Produit issu de l'agriculture biologique

Choix des maternelles soulignés

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France
Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Validés par le service diététique

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Mardi 15 mai 2018



Saucisson sec

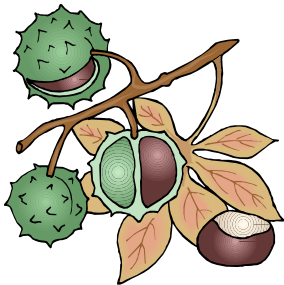
☆☆☆



Sauté de veau

Poêlée de légumes aux châtaignes

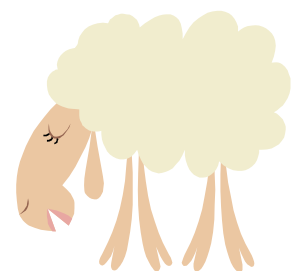
☆☆☆



Fromage

☆☆☆

Gâteau au fromage blanc

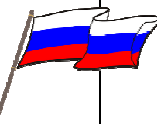




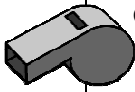




Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 04 au 22 juin 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 juin	<p><u>Betteraves vinaigrette</u> Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Corbeille de fruits</p> 	<p><u>Salade impériale *</u> <u>Salade de tomates</u></p> <p>Poulet rôti aux herbes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p><u>Semoule</u></p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Crème à la pistache</u></p> <p>Crème pralinée</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait</p> 	<p><u>Saucisson sec</u> Crème de foie cornichon Gratiné de lieu à la provençale <u>Merlu sauce aux herbes</u> Purée de pommes de terre <u>Boulgour</u> Petit suisse <u>Kiwi</u> Ananas frais</p>	<p><u>Melon</u> Pastèque</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p><u>Brocolis persillés</u> Courgettes persillées Fromage au choix</p> <p>Pâtisserie</p>
Semaine du 11 au 15 juin	<p><u>Filet de maquereau</u> Rillettes de sardines <u>Rôti de porc aux herbes de Provence</u> Emincé de porc au paprika</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Salade de crudités</u> Pomelos</p> <p><u>Bœuf à la lyonnaise</u> Bœuf au curry</p> <p><u>Poêlée de légumes</u> Gratin d'aubergines et tomates</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Ile flottante</u> Crème caramel</p>	<p>Salade verte, jambon et croûtons</p> <p>Paëlla</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme-pêche</p> 	<p><u>Céleri rémoulade</u> Carottes sauce tartare</p> <p><u>Filet de colin meunière</u> Pavé de saumon au citron</p> <p>Ratatouille <u>Haricots verts</u></p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Semoule au lait</u> Semoule au caramel</p>	<p><u>Salade de betteraves à d'edam</u> Concombre à la crème</p> <p><u>Tomates farcies</u> Courgette farcie</p> <p><u>Coquillettes</u> Pilaf de céréales</p> <p>Fromage</p> <p><u>Duo banane-fraise</u> Nectarine</p>  
Semaine du 18 au 22 juin	<p><u>Salade de pâtes de la mer</u> Taboulé</p> <p>Estouffade de bœuf <u>Emincé de bœuf</u></p> <p><u>Légumes couscous</u> Tomates provençales</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Fromage blanc à la vanille</u> Faisselle au sucre</p> 	<p>Chou-fleur mimosa <u>Salade de tomates et maïs</u></p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Pêche</u> Cerises</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Œufs à la florentine</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fruits</p> 	<p>Pizza au fromage <u>Pizza au jambon</u> <u>Carré de porc au miel</u> Longe de porc à la sauge</p> <p><u>Courgettes sautées</u> Gratin de blettes à la tomate</p> <p>Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><u>Melon</u> Radis beurre</p> <p>Emincé de dinde au romarin <u>Escalope de volaille à la crème</u></p> <p><u>Petits pois</u> Purée de légumes</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Glace</p>

*Salade impériale : salade verte, carottes, pomme

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

Choix des maternelles soulignés



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France

Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ

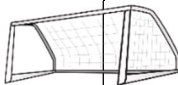


Menus du restaurant scolaire de Saint Mars d'Outillé

Du 25 juin au 06 juillet 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 juin	<p>Salade verte <u>Cœurs de palmier à la crème</u></p> <p>Fricassée de blanc de poulet à la forestière <u>Suprême de poulet à la coriandre</u></p> <p><u>Risotto</u> Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Entremets au caramel <u>Panna cotta</u> <u>au coulis de chocolat</u></p>	<p>Tagliatelles au chorizo <u>Salade de riz niçoise</u></p> <p>Rôti de bœuf au jus <u>Rôti de bœuf sauce barbecue</u></p> <p><u>Ratatouille</u> Carottes braisées</p> <p>Petit suisse</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Emincé de porc à la texane</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau de semoule et biscuit</p>	<p><u>Salade de tomates</u> Concombre à la crème</p> <p><u>Gratin de poisson aux moules</u> Poisson rôti</p> <p><u>Semoule parfumée</u> Pâtes</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Abricots</u> <u>Prunes</u></p>	<p>Salade de crudités <u>Pastèque</u></p> <p><u>Cuisse de poulet rôti</u> Escalope de volaille à la crème</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage au choix</p> <p><u>Mousse au chocolat</u> Mousse au caramel</p>
	Semaine du 02 au 06 juillet	<p>Terrine de poisson <u>Sardines beurre</u></p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Céleri rave <u>Carottes râpées vinaigrette</u></p> <p>Rôti de dinde</p> <p><u>Courgettes gratinées</u> Epinards</p> <p>Yaourt</p> <p><u>Eclair au chocolat</u> Eclair à la vanille</p>	<p>Salade verte au thon</p> <p>Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p><u>Rillettes</u> Saucisson sec</p> <p><u>Filet de cabillaud beurre citronné</u> Filet de colin sauce crevettes</p> <p><u>Céréales gourmandes</u> Riz basmati</p> <p>Fromage au choix</p> <p>Corbeille de fruits</p>



Fournisseurs locaux :
Viandes et charcuteries :
Cosme, LE MANS

Légumes :
ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ
SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU
GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ



Choix des maternelles soulignées
La viande de bœuf servie sur nos restaurants est élevée et abattue en France
Pour les élèves de primaire, il sera servi un fromage ou un laitage au choix chaque jour

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique



Semaine du 09 au 13 juillet	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Radis beurre	Feuilleté au jambon	Tomates à l'échalote	Pique-nique 	Betteraves mimosa
	Steak haché sauce barbecue	Sauté de veau à la paysanne	Rôti de porc à la moutarde		Escalope de saumon à l'aneth
	Petits pois	Tian de légumes	Haricots verts persillés		Pommes de terre vapeur
	Petit suisse	Fromage	Fromage		Fromage
Pêche	Glace	Tarte aux pommes	Corbeille de fruits		
Semaine du 16 au 20 juillet	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé	Concombre au fromage blanc	Pique-nique 	Pastèque sans pépin
	Rôti de bœuf	Pizza garnie	Emincé de porc		Colin aux épices
	Frites	Salade verte	Gratin de légumes		Coquillettes
	Fromage	Fromage blanc	Fromage		Fromage
Compote de fruits	Corbeille de fruits	Pâtisserie maison	Glace		
Semaine du 23 au 27 juillet	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade de pommes de terre	Carpaccio de tomates	Melon	Pique-nique 	Céleri rave vinaigrette
	Cordon bleu maison	Dos de merlu au beurre blanc	Sauté de dinde à la sauge		Longe de porc à la diable
	Piperade	Pâtes	Haricots d'Espagne		Purée de pommes de terre
	Yaourt	Fromage	Fromage		Fromage
Nectarine	Sorbet	Riz au lait au chocolat	Corbeille de fruits		



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique

Fournisseurs locaux :

Viandes et charcuteries :

Cosme, LE MANS

Légumes :

ANDROUIN Jérôme, La Chesnaie, SAINT MARS D'OUTILLÉ

SCICA DES FRUITS DU LOIR, La Portière, CHENU

GAEC LEDRU, SAINT MARS D'OUTILLÉ