

# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 6 au 10 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé <b>Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne</b>	Concombre en rondelles <b>Salade verte</b> Vinaigrette aux herbes		Salade de betteraves <b>Cœur de palmiers et maïs</b>	Salade de tomates <b>Radis roses en rondelles</b> Vinaigrette au fromage blanc
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde)	Filet de colin sauce armoricaine	Férié	Jambon blanc	Emincés de dinde sauce aux olives
Sa garniture	Petits pois mijotés	Ratatouille à la niçoise et riz riz		Haricots blancs coco sauce tomate	Pommes noisette
Produits laitiers au choix	Pointe de brie <b>Coulommiers</b>	Tomme grise <b>Montcadi croûte noire</b>		Petit fromage frais aux fruits <b>Petit fromage frais nature et sucre</b>	Fraidou <b>Vache qui rit</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Flan à la vanille <b>Flan au chocolat</b>		Fruit <b>Fruit au choix</b>	Compote de pommes <b>Compote pommes rhubarbe</b>



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 13 au 17 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées <b>Salade iceberg</b>	Mousse de canard <b>Pâté de campagne</b> Et cornichon	Céleri rémoulade	<b>***Amuse-bouche : Cake sucré à la farine de blé noir***</b>  Concombre en cubes <b>Salade, betteraves et maïs</b> Vinaigrette balsamique	Rillettes de sardine et céleri, pain suédois
Plat protidique	Nuggets de volaille	Poisson en paprika'de  (poisson, purée de carotte et pommes de terre, paprika)	Steak haché de veau  sauce champignons	Sauté de bœuf  Sauce olive coriandre	Vég – Pâtes, tomate de ratatouille et pois cassés, et emmental râpé 
Sa garniture	Gratin de courgettes et pommes de terre		Riz	Semoule	
Produits laitiers au choix	Camembert <b>Carré</b>	Gouda <b>Saint-Nectaire AOP</b>	Yaourt aromatisé	Cantafrais <b>Cantadou ail et fines herbes</b>	Fromage blanc et miel <b>Fromage blanc et sucre</b>
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Pomme au four 	Chou à la crème	Assiette de fruits printaniers
Goûter			Fruit Gâteau au chocolat 		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 20 au 24 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>***Les Pas Pareille***</b> Chou chinois <i>Salade verte</i>	Cœuf dur, mayonnaise	Haricots verts aux herbes	Salade de tomate <i>Radis roses, beurre demi-sel</i>	<b>***La fête des voisins***</b> Salade verte Vinaigrette balsamique 
Plat protidique	Emincés de porc sauce curry	Bobotie	Sauté de veau  Sauce basquaise	Découpe de poulet entier rôti au jus 	<b>Fish burger</b>
Sa garniture	Printanière de légumes	Ratatouille à la niçoise et riz	Pâtes cavatappi	Petits pois mijotés	<b>Potatoes</b>
Produits laitiers au choix	Vache qui rit <i>Fraidou</i>	Petit fromage frais sucré <i>Petit fromage frais aux fruits</i>	Edam	Petit cotentin <i>Cantafrais</i>	<b>Carré</b> <i>Bûche mélangée</i>
Desserts au choix	<b>Fruité pomme fraise, copeaux de chocolat blanc</b>	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Fruit	Flan coco 	<b>Smoothie des Iles</b>
Goûter			Jus de fruits Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 27 au 31 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine mayonnaise <b>Salade de haricots</b> <b>beurre à l'échalote</b>	Salade verte <b>Carottes râpées</b>	Piémontaise au thon		
Plat protidique	Sauté de porc Sauce forestière	Beignets de calamar	Escalope de dinde Sauce printanière	Féié	Pas d'école
Sa garniture	Semoule	Riz sauce tomate	Epinards branches en gratin		
Produits laitiers au choix	Camembert <b>Coulommiers</b>	Yaourt à la vanille <b>Yaourt nature</b>	Emmental		
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Pêches au sirop <b>Morceaux d'ananas au sirop</b>	Fruit		
Goûter			Compote Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 3 au 7 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Rillettes de canard du chef Pain navette	Radis, beurre demi-sel <b>Salade verte</b>	Concombre à la crème	Salade de betteraves rouges <b>Haricots verts et œuf dur</b>	Melon Gallia <b>Tranche de pastèque</b>
Plat protidique	Filet de hoki sauce coco et citron vert	Veg – Brocolimentier (purée de brocolis et pommes de terre) et emmental râpé	Sauté de bœuf  Sauce marengo	Poulet entier rôti au jus 	Emincés de porc  façon grand-mère
Sa garniture	Torti 		Courgettes et boulgour	Frites	Duo de carottes
Produits laitiers au choix	Gouda <b>Mimolette</b>	Petit suisse nature et sucre <b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Edam	Camembert <b>Carré</b>	Petit cotentin <b>Vache qui rit</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Beignet à la framboise <b>Beignet aux pommes</b>	Compote tous fruits 	Fruit  <b>Fruit au choix</b>	Fraîcheur de cassis
Goûter			Fruit Pain + miel		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 10 au 14 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de lentilles	Salade de tomates	<b><i>Menu marocain</i></b>  Carottes cuites à la marocaine (coriandre, cumin)	<b>***Amuse-bouche : Churros de pommes de terre***</b> Melon Gallia <b><i>Concombre en rondelles</i></b> <b><i>Vinaigrette au curry</i></b>
Plat protidique	Férié	Bœuf tomat'olive	Rôti de dinde froid et ketchup	Merguez	Brandade
Sa garniture		Haricots beurre	Farfallines aux petits légumes	Légumes couscous et semoule	
Produits laitiers au choix		Fraidou <b><i>Cantafras</i></b>	Yaourt nature et sucre	Pointe de brie <b><i>Tomme blanche</i></b>	Montcadi croûte noire <b><i>Bleu</i></b>
Desserts au choix		Fruit <b><i>Fruit au choix</i></b>	Pêche au sirop	Orange	Flan au chocolat <b><i>Flan à la vanille nappé caramel</i></b>
Goûter			Fruit  Gâteau au yaourt		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 17 AU 21 juin 2019 : **La fête des fruits et légumes frais**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Vinaigrette guacamole 	Tranche de pastèque	Tomate et mozzarella Vinaigrette balsamique 	Brocolis façon mimosa	Concombre tsaziki 
Plat protidique	Tacos dinde et légumes	Daube de bœuf  à la provençale (tomate, olives)	Emincé de volaille  kebab, sauce crème ciboulette	Rôti de porc froid Ketchup	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)
Sa garniture	Riz	Duo de carottes orange et jaune au jus de légumes	Beignet de courgettes	Salade de penne au pesto rouge	
Produits laitiers au choix	Emmental râpé	Fromage blanc nature	Camembert	Petit moulé	Yaourt nature et sucre
Desserts au choix	Fruit	Coulis fraise et menthe, Cigarette russe	Abricot à boire	Banane, chantilly et vermicelles au chocolat	Clafoutis fruits rouges 
			Fruit Pain + pâte à tartiner		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 24 au 28 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de boulgour, tomate et poivron <b>Salade de pâtes à la grecque</b>	<b>***Les pas pareilles***</b> Carottes râpées <b>Salade de tomates</b> Vinaigrette au basilic	Macédoine mayonnaise	Concombre en cubes <b>Pastèque</b>	Melon Gallia <b>Salade iceberg</b>
Plat protidique	Sauté de porc  sauce tomate	Filet de merlu au citron persillé	Rôti de veau  sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Cordon bleu	Bifteck haché charolais sauce diablotin
Sa garniture	Haricots verts au persil	Courgettes et pommes de terre à la provençale	Riz pilaf	Petits pois mijotés	Coquillettes 
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits <b>Petit fromage frais nature et sucre</b>	Petit cotentin <b>Rondelé ail et fines herbes</b>	Brie	Fromage blanc nature et sucre <b>Fromage blanc nature et confiture de fraise</b>	Emmental <b>Edam</b>
Desserts au choix	Fruit  <b>Fruit au choix</b>	<b>Ile flottante, sauce au cacao</b> 	Fruit	Choux à la crème	Compote de pommes et fraises   
Goûter			Compote Pain + fromage		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges <b>Salade de haricots beurre à l'échalote</b>	Salade de tomates <b>Concombre en rondelles</b> Sauce fromage blanc aux herbes	Rillettes de canard du chef	Salade verte <b>Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette</b>	Tranche de pastèque
Plat protidique	Filet de colin sauce crème	Sauté de bœuf  sauce façon bourguignon	Rôti de porc froid  Ketchup	Cheeseburger	Jambon de dinde
Sa garniture	Riz	Duo de carottes	Haricots verts en salade	Potatoes	Salade de pâtes  (tortiglioni, tomates, poivrons)
Produits laitiers au choix	Camembert  <b>Carré</b>	Gouda <b>Mimolette</b>	Yaourt aromatisé	Petit cotentin <b>Fraidou</b>	Tomme grise <b>Saint Paulin</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Flan à la vanille	Fruit	Compote de pommes et abricots 	Mousse au chocolat au lait
Goûter			Jus de fruits Viennoiserie		

