

Menus du restaurant scolaire de Beillé

Du 14 mai au 1^{er} juin 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mai	Taboulé E Salade de pâtes EF Steak haché de veau S Haricots verts S  Cantal F Petits suisses aromatisés F Flan nappé au caramel F	Œuf mimosa F Œuf sauce cocktail F Rôti de porc Orloff F L Chou-fleur persillé  F Fromage fondu F Gâteau au yaourt M Fondant au chocolat F	Salade espagnole * F Poulet grillé F Pommes de terre sautées F Camembert  F Pomme F	Chou blanc mariné F Radis à la croque au sel F Dos de cabillaud au curry F Pépinettes E Montboissier F Corbeille de fruits S	Crêpe au fromage S Crêpe au jambon S Tajine d'agneau F Courgettes sautées F Petit suisse sucré F Fraises F Banane sauce chocolat F
	Lundi Férié	Mardi Salade verte aux noix F Salade de mâche et croûtons F Escalope de volaille à la crème F Pâtes E Fromage F Compote pomme-fraise F Compote pomme-banane F	Mercredi Salade composée (salade verte, tomates, thon, croûtons) F Sauté de porc F Petits pois à l'anglaise S Emmental F Riz au lait M F 	Jeudi Concombre à la crème de ciboulette F Haricots verts paysanne S Hachis Parmentier F L Salade verte F L Refrain  F L Fromage blanc au coulis F Fraises F	Vendredi Salade de tomates F Courgettes râpées marinées F Paleron de bœuf braisé F Carottes F  Saint Nectaire F Flan pâtissier FM Flan au chocolat FM
Semaine du 21 au 25 mai	Lundi Carottes râpées vinaigrette F Salade de crudités F Chili con carne F Riz créole E  Chèvre F Salade de fruits FF Poire	Mardi Betteraves vinaigrette F Macédoine mayonnaise S Filet de julienne au thym F Gratin de chou-fleur et pommes de terre F Tomme blanche F Tarte au citron M Tarte aux fruits E	Mercredi Radis beurre F Sauté de veau F  Lentilles E Chaussée aux moines F Compote de pommes meringuée F	Jeudi Menu élaboré par les enfants Tomates vinaigrette F Hamburger F Frites F M Tartare F Glace S	Vendredi Salade de pommes de terre LF Salade de blé à la tomate EF Emincé de volaille sauce aigre douce F Purée de légumes (carottes, chou-fleur, courgettes) F  Refrain F L Fraises F Cerises F
	Lundi Carottes râpées vinaigrette F Salade de crudités F Chili con carne F Riz créole E  Chèvre F Salade de fruits FF Poire	Mardi Betteraves vinaigrette F Macédoine mayonnaise S Filet de julienne au thym F Gratin de chou-fleur et pommes de terre F Tomme blanche F Tarte au citron M Tarte aux fruits E	Mercredi Radis beurre F Sauté de veau F  Lentilles E Chaussée aux moines F Compote de pommes meringuée F	Jeudi Menu élaboré par les enfants Tomates vinaigrette F Hamburger F Frites F M Tartare F Glace S	Vendredi Salade de pommes de terre LF Salade de blé à la tomate EF Emincé de volaille sauce aigre douce F Purée de légumes (carottes, chou-fleur, courgettes) F  Refrain F L Fraises F Cerises F

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local

* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon



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



Produit issu de l'agriculture biologique
Choix des maternelles soulignées

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 :

Vianades : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries** : Cosme, Le Mans (72)
Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
Porc BIO, Azé (41)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
BIO Avenir, Spay (72)
Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Les Champs Verts BIO, Connerré (72)
Le Grillon BIO, Saint Célerin (72)
Pescheray, Le Breil-sur-Mérize (72)

Menus du restaurant scolaire de Beillé

Du 04 au 22 juin 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 juin	Salade impériale * F Salade de tomates F	Betteraves vinaigrette F Chou-fleur vinaigrette F	Pizza du Chef F	Melon F Pastèque F	Crème de foie cornichon LF Pâté de campagne
	Poulet rôti aux herbes F	Spaghettis à la carbonara E	Rôti de bœuf F	Chipolatas F	Merlu sauce Aurore F
	Céréales gourmandes E 	Salade verte F	Piperade F	Pommes de terre vapeur F	Purée de courgettes F
	Camembert F	 Fromage F	Cantal F 	Edam F	Petit suisse F
	Crème pralinée F Crème à la pistache F	Abricots F Pêche F	Ananas frais F	Moelleux au chocolat F Cake au citron F	Compote pomme-fraise F Compote pomme-poire F
Semaine du 11 au 15 juin	Salade de champignons F Concombre au fromage blanc F	Salade de crudités L Radis beurre F	Salade de betteraves F	Repas à thème L'Angleterre 	Chou rave râpé F Tomates vinaigrette F
	Tomates farcies F	Bœuf à la lyonnaise F	Paëlla F		Emincé de porc au paprika F
	Coquillettes E	Poêlée de légumes F 	Fromage blanc F		Haricots verts S
	Chèvre F	Refrain F 	Fraises F		Petit moulé F
	Ananas F Nectarine F	Glace S			Beignet au chocolat S Gaufre S
Semaine du 18 au 22 juin	Melon F Radis beurre F	Chou-fleur mimosa F Salade de maïs EF	Salade de haricots verts F	Pizza au fromage S	Salade de pâtes de la mer EF Semoule aux agrumes
	Chipolatas de volaille F	Brandade de poisson F	Escalope de volaille à la crème F	Longe de porc à la sauge F	Estouffade de bœuf F
	Purée de pois cassés E F M	Salade verte F 	Epinars F 	Tomates à la provençale F	 Purée de courgettes S
	Emmental F	Tomme noire F	Pont l'évêque F	Yaourt F L	Saint Paulin F
	Fromage blanc à la vanille L Faisselle au sucre F	Abricots F Pastèque F	Gâteau de semoule M F	Banane F Fraises F	Animation glace à l'italienne S

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local



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

* Salade impériale : salade, carottes, pommes fruit, olives



Produit issu de l'agriculture biologique
Choix des maternelles soulignées

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

Fournisseurs locaux :

Viandes : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries :** Cosme, Le Mans (72)
Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
Porc BIO, Azé (41)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
BIO Avenir, Spay (72)
Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

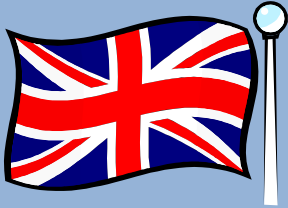
Légumes : Les Champs Verts BIO, Connerré (72)
Le Grillon BIO, Saint Célerin (72)
Pescheray, Le Breil-sur-Mérize (72)

Restaurant scolaire de Beillé

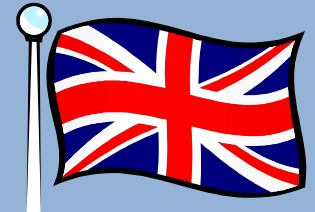
£

Jeudi 14 juin 2018

£



*Repas à thème
L'Angleterre*



£

Salade au bacon

☆☆☆

£

£



Fish and chips

☆☆☆

£



Cheddar

☆☆☆



Apple pie

£



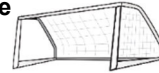


£

£

Menus du restaurant scolaire de Beillé

Du 25 juin au 06 juillet 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 juin	Salade de crudités Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates Courgettes râpées marinées	Quiche au thon	Tagliatelles au chorizo Salade de riz niçoise	Melon Pastèque
	Fricassée de blanc de poulet à la forestière	Steak haché	Emincé de porc à la texane	Gratin de poisson aux moules	Emincé de bœuf
	Haricots verts	 Semoule	Ratatouille	Carottes braisées	Frites
	Saint Nectaire 	Brie	Chèvre 	Petit suisse	Fromage fondu
	Eclair à la vanille Eclair au chocolat	Fraises Pêche	Liégeois	Abricots Nectarine	Compote de pommes Compote pomme-fraise
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 juillet	Terrine de poisson Rillettes de poisson	Rillettes de Connerré Saucisson sec	Salade verte au thon et olives	Salade de haricots verts Carottes râpées vinaigrette	 <p>Repas de fin d'année</p>
	Spaghettis à la carbonara	Filet de colin sauce crevettes	Emincé de bœuf au paprika	Moussaka	
	Salade verte	Riz basmati	Purée de légumes	Refrain	
	Tomme blanche	Petit suisse	Saint Paulin 	Far aux abricots Flan nature	
	Pêche Cerises	Ananas Fraises	Petits suisses aromatisés		

Légende : F : Frais ; S : Surgelé ; E : Epicerie ; M : Fait Maison ; L : Local



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



Produit issu de l'agriculture biologique
Choix des maternelles soulignés

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 : Cosme, Le Mans (72) **Charcuteries :** Cosme, Le Mans (72)
Socopa, Cherré (72) Prunier, Connerré (72)
Porc BIO, Azé (41)

Laitages : Maîtres Laitiers, Bonnétable (72)
Le pis qui chante BIO, Villaines-sous-Lucé (72)
BIO Avenir, Spay (72)
Ferme de Bellevue, Bonnétable (72)

Légumes : Les Champs Verts BIO, Connerré (72)
Le Grillon BIO, Saint Célerin (72)
Pescheray, Le Breil-sur-Mérize (72)

Restaurant scolaire de Beillé



Vendredi 06 juillet 2018



Repas de fin d'année



Salade de pâtes EF

Salade piémontaise F





Poulet rôti froid F

Chips E

Vache qui rit F

Cône glacé S

