

# RESTAURANT SCOLAIRE - Noyal Châtillon sur Seiche

Menus du lundi 14 au vendredi 25 mai 2018

Bon  
appétit !



a 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	VENDREDI 18 mai 2018
<b>Entrée</b>	Quiche au fromage	Betteraves au maïs	Taboulé de chou-fleur	Salade Sicilienne	Macédoine
<b>Plat principal</b>	Bœuf aux olives	Chipolatas	Poulet rôti	Filet de poisson crème ciboulette	Pâtes
<b>Légume Féculent</b>	Purée de courgettes	Lentilles	Pommes vapeur	Julienne de légumes	Bolognaise
<b>Produit laitier</b>	Yaourt	Chèvre	Petit suisse	St Nectaire	Carré frais
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Crème vanillée	Compote	Tarte aux pommes	Fruit de saison



b 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	VENDREDI 25 mai 2018
<b>Entrée</b>		Concombres vinaigrette	Céleri rémoulade	Radis beurre	Carottes râpées au citron
<b>Plat principal</b>		Normandin de veau	Marengo de volaille	Keftas d'agneau à la tomate	Poisson bordelaise
<b>Légume Féculent</b>		Frites	Petits pois/Carottes	Semoule	Chou fleur et pommes de terre
<b>Produit laitier</b>		Fromage blanc aromatisé	Tome blanche	Emmental	Flan chocolat
<b>Dessert</b>			Riz au lait	Fruit	Fruit

**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.

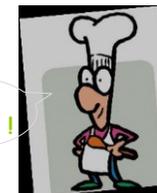
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# RESTAURANT SCOLAIRE - Noyal Châtillon sur Seiche

Menus du lundi 28 mai au vendredi 8 juin 2018

Bon  
appétit !



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	VENDREDI 1 juin 2018
Tomates vinaigrette	Rillettes de sardines	Pamplemousse	Salade coleslaw	Melon
Hachis parmentier	Rôti de dinde aux abricots	Sauté de porc au curry	Filet de poisson crème de poivrons	Jambon grillé
Salade	Haricots verts	Blé et légumes couscous	Courgettes	Ratatouille/riz
	Tome des Pyrénées	Petit suisse	Vache qui rit	Edam
Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau maison	Compote

**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	VENDREDI 8 juin 2018
Duo pastèque et tomate au basilic	Taboulé de blé à la menthe	Pommes de terre en persillade	Salade aux dés de fromage	Salade grecque
Brandade de poisson	Poulet sauce tandoori	Saucisses grillées	Normandin de veau	Pâtes
Salade	Brocolis	Petits pois	Riz pilaf	bolognaise
Flan chocolat	Petit moulé	Fromage blanc	Mimolette	Camembert
Fruit	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Salade de fruits

**Nos salades**

Salade grecque : tomates, concombres, feta

**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 - Noyal Châtillon sur Seiche

Menus du lundi 11 au vendredi 22 juin 2018

Bon appétit !



Semaine 24 (5é.5j)

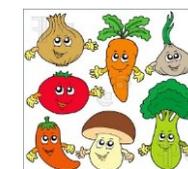
- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Repas froid				
LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018
Crêpe au fromage	Pâté de campagne/cornichon	Carottes et céleri au citron	Melon	Courgettes râpées sauce moutarde
Moussaka (légumes AB)	Sauté de volaille à la provençale	Rôti de porc/ cornichons	Quiche lorraine	Filet de poisson à l'aneth
Salade verte	Courgettes sautées à l'ail AB	Salade piémontaise AB	Salade AB	Semoule parfumée AB
Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	Gouda	Saint Paulin	Fromage blanc/ confiture
Fruit	Fruit	Glace	Entremet chocolat	



## Semaine de la fraîche attitude

Adopter la fraîche attitude, c'est manger des fruits et légumes tous les jours et à chaque repas!



Semaine 25 (5é.5j)

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

LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018



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.

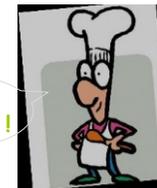
Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



# RESTAURANT SCOLAIRE - Noyal Châtillon sur Seiche

Menus du lundi 25 juin au vendredi 6 Juillet 2018

Bon appétit !



b Semaine 26 (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
Radis/beurre	Melon	Salade de pastèque et tomate	Carottes râpées	Salade pomette
Pâtes à la carbonara	Curry de volaille	Normandin de veau	Filet de poisson meunière	Flan de courgettes et chèvre
Emmental râpé	Pommes noisette	Haricots verts	Riz aux petits légumes	Salade verte
Glace	Petit suisse aux fruits	St Paulin	Yaourt pulpé	Camembert
	Fruit	Semoule au lait	Fruit de saison	Banane



Océane de Restauration vous souhaite de très bonnes vacances d'été !



c Semaine 27 (5é.5j)

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

LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018	VENDREDI 6 juillet 2018
Salade de pastèque	Pâtes au thon	Concombres au surimi	Tomate fromagère	Melon
Hachis Parmentier	Poulet aux herbes	Boulettes d'agneau au paprika	Filet de poisson au thym	Chipolatas
Salade verte	Haricots verts	Semoule et légumes couscous	Ratatouille	Céréales gourmandes
Fromage blanc vanille	Edam	Petit suisse	Tome blanche	Petit moulé
Fruit	Salade de fruits	Fruit de saison	Gâteau au citron	Glace

**Nos salades**

Salade pomette : Céleri, ananas pomme, 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.





