

*Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du Lundi 14 au 18 Mai 2018**

**MIDI**

**LUNDI**  
**14-mai**

**SALADE VERTE BIO CROUTONS ET TOMATES**  
**OMELETTE AUX LARDONS**  
**JULIENNE DE LÉGUMES**

**RIZ BIO AU LAIT**

**MARDI**  
**15-mai**

**SALADE BAGATELLE (SALADE À BASE D'ASPERGES)**  
**BRANDADE DE POISSON**  
**SALADE VERTE BIO**  
**FROMAGE BLANC**

**SURPRISE DE FRAISE ET POIVRE SECHUAN**



**MERCREDI**  
**16-mai**

**SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON**  
**EMINCÉ DE DINDE MARINÉ**  
**GRATIN DE BROCOLIS**  
**SAINT PAULIN**  
**ÉCLAIR AU CHOCOLAT**

**JEUDI**  
**17-mai**

**REPAS À THEME**  
**BRETAGNE**

**VENDREDI**  
**18-mai**

**CRÊPE AU FROMAGE**  
**COLOMBO DE PORC**  
**CAROTTES**  
**FROMAGE À TARTINER**  
**FRUIT DE SAISON**

**Chronique Culinaire**



**Produit Bio**

**Produit régional**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de Françoise

*Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du Lundi 21 au 25 Mai 2018**

**MIDI**

**LUNDI**

**21-mai**

**FÉRIÉ**

**LUNDI DE LA PENTECÔTE**

**MARDI**

**22-mai**

**MOUSSE DE FOIE  
ESCALOPE DE DINDE AU CARAMEL BALSAMIQUE  
TOMATES PROVENÇALE  
SAINT NECTAIRE  
SALADE DE FRUITS FRAIS**

**MERCREDI**

**23-mai**

**SALADE DE CHOU, JAMBON ET COMTÉ  
POISSON PANÉ  
FONDUE DE POIREAUX ET SEMOULE  
VERRE DE LAIT BIO  
FRUIT DE SAISON**

**JEUDI**

**24-mai**

**TERRINE DE LÉGUMES SAUCE BASILIC  
LONGE DE PORC À LA CANNELLE  
COURGETTES SAUTÉES  
BRIE  
FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL**

**VENDREDI**

**25-mai**

**SALADE D'AGRUMES  
FILET DE LIEU BEURRE BLANC  
POMMES DE TERRE VAPEUR BIO  
MIMOLETTE  
ENTREMET CHOCOLAT**



**Produit Bio**

**Produit régional**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de Françoise

*Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du Lundi 28 Mai au 1er Juin 2018**

**MIDI**

**LUNDI**  
28-mai

SALADE MIMOSA  
AIGUILLETES DE POULET MARINÉES AUX ÉPICES  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
CANTAL  
CRÈME PRALINÉ

**MARDI**  
29-mai

**RADIS BIO FROMAGE BLANC CIBOULETTE**  
CRÉPINETTE DE PORC  
**PETITS POIS**  
YAOURT  
SALADE KIWI / ORANGE AU SUCRE VANILLÉ

**MERCREDI**  
30-mai

**PIZZA**  
BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES ET RAISINS  
HARICOTS VERTS  
MIMOLETTE  
POMMES POÊLÉES ET GALETTES

**JEUDI**  
31-mai

BETTERAVE VINAIGRETTE  
PAËLLA  
**RIZ À PAELLA**  
BÛCHETTE DE CHÈVRE  
**FRUIT DE SAISON**

**VENDREDI**  
1-juin

DUO CAROTTES ET POMMES  
SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CRÈME CITRONNÉE  
PATATES DOUCES  
EMMENTAL  
CLAFOUTIS AUX FRUITS



**Produit Bio**

**Produit régional**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de Françoise

## *Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du Lundi 4 au 8 juin 2018**

### **MIDI**

<b><u>LUNDI</u></b> 4-juin	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b> <b>PÂTES</b> <b>À LA CARBONARA</b> <b>VERRE DE LAIT</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
<b><u>MARDI</u></b> 5-juin	<b>SALADE PRINTANIÈRE (RADIS ROSE, CHAMPIGNON, OLIVE, ŒUF DUR ET SALADE)</b> <b>MOUSSAKA</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>FROMAGE DES PYRÉNÉES</b> <b>MOUSSE DE FRUITS ROUGES</b>
<b><u>MERCREDI</u></b> 6-juin	<b>DUO DE SAUCISSON (SEC ET AIL)</b> <b>FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE</b> <b>SEMOULE</b> <b>COMTÉ</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
<b><u>JEUDI</u></b> 7-juin	<b>TOMATES VINAIGRETTE</b> <b>POULET GRILLÉ</b> <b>FRITES</b> <b>CAMEMBERT</b> <b>POIRE AU SIROP SUR COULIS DE CHOCOLAT</b>
<b><u>VENDREDI</u></b> 8-juin	<b>SALADE DE BLÉ NIÇOISE</b> <b>DOS DE CABILLAUD ET SON CRUMBLE D'ÉPICES</b> <b>HARICOTS VERTS BIO</b> <b>PETIT SUISSE</b> <b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>



**Produit bio**

**Produit Régional**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de Françoise

*Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du 11 au 15 juin 2018**

**MIDI**

**LUNDI**  
11-juin

**BETTERAVES BIO ET POMMES**  
ESCALOPE DE VEAU AU THYM  
RATATOUILLE  
BUCHETTE DE CHÈVRE  
**FRUIT DE SAISON**

**MARDI**  
12-juin

**MELON**  
CHILI SIN CARNE

**BRIE**  
**FROMAGE BLANC MEZERAC À LA VANILLE**

**MERCREDI**  
13-juin

DIPS DE CRUDITÉS ET SA SAUCE  
ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE  
**HARICOTS BLANCS BIO À LA TOMATE**  
COULOMMIERS  
LIÉGEOIS CHOCOLAT

**JEUDI**  
14-juin

SALADE DE CONCOMBRE  
FILET DE MERLU SAUCE POIVRON ROUGE  
PURÉE DE LÉGUMES  
PETIT SUISSE  
TARTE AUX FRUITS

**VENDREDI**  
15-juin

CAROTTES RAPÉES  
STEAK HACHÉ DE BŒUF  
**RIZ CRÉOLE BIO**  
**VERRE DE LAIT BIO**  
COMPOTE DE POMME



**Produit Bio**

**Produit Régional**



# *Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du Lundi 18 au 22 juin 2018**

## MIDI

### LUNDI

18-juin

MENU

BRÉSIL

### MARDI

19-juin

SALADE DUO D'HARICOTS (HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE)

FILET DE POISSON MEUNIÈRE

COQUILLETES

FROMAGE BLANC MEZERAC

FRUIT DE SAISON

### MERCREDI

20-juin

TABOULE A LA CATALANE (RIZ BIO PETITS POIS CHORIZO)

RÔTI DE DINDONNEAU SAUCE AUX PRUNEAUX

COURGETTES BRAISÉES

SAINT PAULIN

GÂTEAU COCO ANANAS ET FROMAGE BLANC

### JEUDI

21-juin

TOMATE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

ESTOUFFADE DE BŒUF AUX LARDONS

FLAGEOLETS

FROMAGE DES PYRÉNÉES

COCKTAIL DE FRUITS

### VENDREDI

22-juin

MUFFIN BASQUE AU COULIS DE POIVRONS

CARRÉ DE PORC AU THYM

BROCOLIS

FROMAGE À TARTINER

FRUIT DE SAISON



CHRONIQUE CULINAIRE



Produit bio

Produit Régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de Françoise

*Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du Lundi 25 au 29 Juin 2018**

**MIDI**

**LUNDI**  
25-juin

DUO MELON ET PASTÈQUE  
HACHIS PARMENTIER  
SALADE VERTE  
PETIT SUISSE  
COMPOTE DE POMME

**MARDI**  
26-juin

RILLETES DE PORC  
BROCHETTE DE DINDE À L'ORIENTALE  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
SAINT NÉCTAIRE  
FRUIT DE SAISON

**MERCREDI**  
27-juin

TOMATES AU BASILIC  
FILET DE LIEU BEURRE BLANC  
TIAN DE LÉGUMES  
VERRE DE LAIT BIO  
FRUIT DE SAISON

**JEUDI**  
28-juin

TERRINE DE LÉGUMES TOMATÉE  
ESCALOPE DE PORC SAUCE CRÈME  
EPINARDS  
BRIE  
GLACE

**VENDREDI**  
29-juin

RADIS-BEURRE  
BLANQUETTE DE SAUMON  
SEMOULE BIO  
MIMOLETTE  
YAOURT AROMATISÉ



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de Françoise

*Restaurant Scolaire de Frossay*

**Semaine du Lundi 2 au 6 juillet 2018**

**MIDI**

**LUNDI**  
2-juil.

CONCOMBRE VINAIGRETTE  
JAMBON GRILLÉ  
MOGETTES  
YAOURT  
ANANAS AU SIROP

**MARDI**  
3-juil.

SALADE ŒUF DUR, TOMATE ET THON  
VEAU MARENGO  
POËLÉE DE HARICOTS CROQUANTS (VERT, BEURRE ET PLAT)  
CANTAL  
GLACE ET SON BISCUIT

**MERCREDI**  
4-juil.

**SALADE DE LENTILLES BIO**

TOMATES FARCIES MAISON  
MIMOLETTE  
FRUIT DE SAISON

**JEUDI**  
5-juil.

BETTERAVE BULGARE  
MOULES  
FRITES  
VACHE QUI RIT  
FRUIT DE SAISON

**VENDREDI**  
6-juil.

MELON  
ESCALOPE DE DINDE AU MIEL  
GRATIN DE COURGETTES  
EMMENTAL  
BROWNIES



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de Françoise