



RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMP SAINT PÈRE

MAI



lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
	Taboulé	Salade arlequin (tomate, maïs, concombre)	Rillettes Cornichon
	Escalope de volaille	Boulettes de bœuf	Steak de poisson sauce citron
	Petits pois	Coquillettes	Mousseline de carottes
	Camembert	Yaourt aromatisé	Fruit frais
		Boudoir	

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Betteraves vinaigrette	Salade Marco Polo (pâtes tomate surimi poivron)	Concombres vinaigrette
	Cordon bleu	Jambonnette de volaille	Dos de colin
	Haricots verts	Brocolis béchamel	Riz
	Yaourt nature sucré	Fruits frais	Eclair au chocolat

lundi 15 mai	mardi 16 mai	Menu du Sud	vendredi 19 mai
Coleslaw	Salade du chef (salade verte tomate maïs)	Pennes au pesto (pâtes, tomate, olive, pesto)	Radis beurre
Lasagnes	Saucisse de Toulouse	Poulet à la provençale	Parmentier de poisson
Salade verte	Flageolets	Flan Niçois	Yaourt aux fruits
Compote pomme banane	Fruit frais	Clafoutis aux abricots	

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Saucisson à l'ail + beurre	Piémontaise		
Haut de cuisse forestier	Omelette		
Gratin de chou fleur	Ratatouille & Riz		
Compote pomme ananas	Petit suisse		

 CRUDITÉS DE SAISON

 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE





lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Salade de P. de terre, maïs, tomate, œuf Rôti de porc Haricots beurre Fruit frais	Salade vernoise (tomate carotte courgette râpées) Escalope de volaille à la crème Coquillettes Crème vanille	Pâté de campagne cornichon Gratin de courgette au bœuf Fruit frais	Macédoine Beignets de calamar citron Riz basquaise Entremet chocolat Galettes

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
	Taboulé Paupiette de veau Pommes vapeur Camembert	Chou fleur vinaigrette Paëlla Fruit frais	Mousse de foie Dos de colin Petits pois carottes Flan pâtissier

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves râpées Jambon grill Lentilles Compote pomme abricot	Piémontaise Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts Brie	Menu Américain Coleslaw New Yorkais Cheeseburger Frites Brownie	Melon Gratiné de poisson Epinard et pomme de terre béchamel Crème chocolat

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Salade d'haricots verts Tandoori de volaille Tortis Compote de poire	Salade de jambon (P. de terre, jambon, tomate) Lieu meunière Courgettes provençales Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf froid et son ketchup Gratin dauphinois Fruit frais	Salade strasbourgeoise (Pâtes saucisse tomate cornichon) Nuggets de volaille Purée de brocolis Entremet chocolat

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON






FROMAGES A LA COUPE








RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMP SAINT PÈRE

JUILLET



lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
 Melon Poulet basquaise Riz Yaourt aux fruits	Salade niçoise Marmite de poisson Mousseline de légumes  Fruit frais	Salami beurre Rôti de dinde Haricots verts  Gouda	 Radis beurre Saucisse de Toulouse Flageolets  Gâteau au yaourt

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	Stock Tampon	Menu Pique Nique
 Melon Cordon bleu Purée de carottes Fondu président	Riz tomate emmental vinaigrette Saucisse Knack Ratatouille & Semoule  Fruit frais	Betteraves vinaigrette  IN STOCK! Raviolis Gruyère râpé Compote de pommes	Taboulé  Jambon blanc Chips Vache grosjean  Banane



 CRUDITÉS DE SAISON

 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE
FACON TRADITIONNELLE
ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE



Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REP