

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018

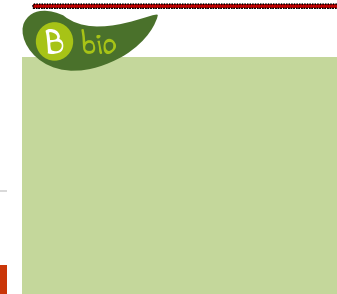


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte			MIKI EN ANGLETERRE Crèmeux de petits-pois à la menthe Fish and chips Sauce tartare Muffin aux fruits rouges	Tomates vinaigrette
	Hachis parmentier	Rôti de dinde			Palette de porc à la provençale
	***	Haricots beurre / Ratatouille			Coquillettes
	Mimolette	Fromage frais sucré			Kiwi
	Glace bâtonnet	Fruits de saison			



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

	PENTECOTE				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette
		Sauté de bœuf au paprika		Filet de colin sauce curry	Rougail de saucisse
		Semoule		Purée de courgettes	Riz créole
		Rondelé		Banane	Liégeois au chocolat
		Poire			

Composition des plats :

P.A. n°5 Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label



Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



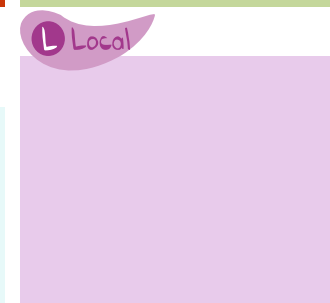
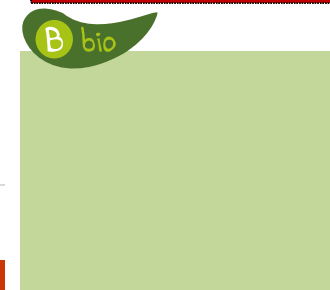
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pastèque			Radis beurre
	Sauté de dinde à l'estragon Pâtes tortis	Boulettes de bœuf à l'aigre douce Carottes au cumin		Jambon braisé sauce barbecue Petits-pois	Filet de colin sauce Beurre blanc Semoule
	Bûchette mi-chèvre			Saint Morêt	
	Glace bâtonnet	Pomme		Pâtisserie	Compote pomme abricot

P.A. n°1

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon		Concombres au yaourt	
	Emincé de poulet sauce fromagère Haricots beurre	Longe de porc au jus Pâtes papillons		Couscous d'agneau Légumes couscous	Filet de colin sauce basilic Riz pilaf
	Yaourt nature sucré				Emmental
	Abricots	Entremet à la vanille		Compote pomme fraise	Pêche

P.A. n°2

Composition des plats :

Pâtisserie : Réalisée par la boulangerie Conoir

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Taboulé		MIKI EN RUSSIE Bœuf Stroganoff P. de terre et carottes Cotentin Gâteau russe M	Rémoulade de courgettes au chèvre
	Chipolatas sauce ketchup	Filet de colin sauce normande			Chili con carne A
	Lentilles aux carottes	Haricots verts			***
	Camembert	Yaourt aromatisé			
	Glace bâtonnet				Pastèque



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Salade verte		Melon	Salade verte
	Colin meunière citron	Cuisse de poulet rôtie		Colombo de porc	Lasagne Maison
	Coquillettes	Frites		Petits-pois	
	Emmental	Carré fromager		Fromage blanc aux fruits	Saint Morêt
	Abricots	Clafoutis aux pommes M			Pâtisserie

Composition des plats :
 Pâtisserie: Réalisée par la boulangerie Conoir

P.A. n°4 Ⓜ

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label



Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Duo de saucissons (ail et sec)			Macédoine mayonnaise	Salade verte
	Omelette	Sauté de bœuf aux olives		Filet de colin sauce citron	Spaghetti carbonara
	P.de terres sautées	Blé		Purée de carottes	***
	***	Mimolette			Coulommiers
	Compote de pommes	Nectarine		Pêche	Glace bâtonnet

Certifié/label

viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°5

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque			Melon	Tomates vinaigrette
	Filet de colin sauce vanille	Cordon Bleu		Emincé de volaille basquaise	Jambon blanc
	Purée de p. de terre	Duo de haricots		Riz créole	Chips
		Yaourt aromatisé			Mimolette
	Flan vanille	Fruit de saison		Fromage blanc à la fraise	Abricots

Composition des plats :

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label