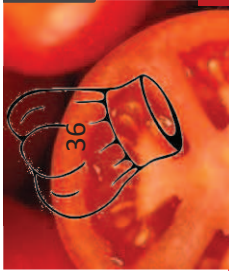


MENUS SCOLAIRES
DU SELF DE
FRANQUEVILLE ST PIERRE
MATERNELLE

Du 02 Septembre au 18 Octobre 2019





C'est la rentrée des classes !!



Restaurant scolaire du self de Franqueville Saint Pierre Maternelle

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	03-sept	04-sept	05-sept	06-sept
Entrées	Crêpes au fromage	Concombre sauce fromage blanc	Melon	Betteraves vinaigrette
Plats	Colin à la provençale	Cordon bleu	Cuisse de poulet aux herbes	Jambon cuit au four sauce champignons
Légumes	Brocolis	Petits pois carottes	Ratatouille	Gratin de Chou fleur
Féculents	Purée de pommes de terre	Macaronis	Blé	Riz
Produits Laitiers	Gouda	Bûche ½ chèvre	Brassé aux fruits	Samos
Desserts	Prunes	Compote pomme fraise	Eclair au chocolat	Raisins



- Les produits locaux  sont issus de la région de Normandie
- Viande de Bœuf Française
- Les produits indiqués  seront certifiés issus de l'agriculture biologique sous réserves d'approvisionnement



Chaque midi: Pain





Bon Appétit



Restaurant scolaire du self de Franqueville Saint Pierre Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	09-sept	10-sept	11-sept	12-sept	13-sept
Entrées	Pastèque	Surimi mayonnaise		Tomates vinaigrette	Salade Jurassienne (Salade verte 🇫🇷, jambon, gruyère, vinaigrette)
Plats	Boulettes d'agneau à l'orientale	Rôti de bœuf sauce barbecue 🇫🇷		Hachis Parmentier 🇫🇷	Filet de hoky sauce mornay
Légumes	Courgettes	Haricots beurre		Salade verte 🇫🇷	Epinars
Féculents	Semoule	Pommes de terre sautées			Coquillettes 🇫🇷
Produits Laitiers	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature sucré		Edam	Croc'lait
Desserts	Pomme au four + coullis	Pêche		Salade de fruits frais	Mousse chocolat

- Les produits locaux 🇫🇷 sont issus de la région de Normandie
- Viande de Bœuf Française
- Les produits indiqués 🇫🇷 seront certifiés issus de l'agriculture biologique sous réserves d'approvisionnement



Chaque midi: Pain









Bon Appétit



Restaurant scolaire du self de Franqueville Saint Pierre Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	16-sept	17-sept	18-sept	19-sept	20-sept
Entrées	Concombre vinaigrette	Salade Colombienne (pommes de terre  , œuf dur, tomates)		Chou fleur sauce cocktail	Coleslaw
Plats	Escalope de dinde aux champignons	Chipolatas		Rôti de veau sauce crème	Gratin de merlu
Légumes	Poêlée brocolis et champignons	Purée de carottes		Ratatouille	Epinards
Féculents	Fusillis	Lentilles		Riz 	Pommes de terre vapeur 
Produits Laitiers	Chantaillou	Suisse fruité		Coulommiers	Yaourt nature sucré
Desserts	Mousse fraise	Raisins		Abricots	Beignet au chocolat

- Les produits locaux  sont issus de la région de Normandie
- Viande de Bœuf Française
- Les produits indiqués  seront certifiés issus de l'agriculture biologique sous réserves d'approvisionnement



Chaque midi: Pain





C'est l'automne !

Restaurant scolaire du self de Franqueville Saint Pierre Maternelle

	Lundi C'est l'automne	Mardi 24-sept	Mercredi 25-sept	Jeudi 26-sept	Vendredi 27-sept
Entrées	Endives aux noix	Carottes vinaigrette 		Tomates vinaigrette	Macédoine vinaigrette
Plats	Rôti de porc aux petits légumes	Sauté de bœuf aux légumes 		Omelette	Paupiette de saumon à la crème
Légumes	Jardinière de légumes	Haricots verts		Poêlée de poivrons	Courgettes
Féculents	Pommes de terre sautées	Riz		Pommes de terre	Farfalles
Produits Laitiers	Fromage blanc et coulis de marron	Six de Savoie		Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré 
Desserts	Raisins blancs et rouges	Compote multi fruits		Crème vanille	Banane

• Les produits locaux  sont issus de la région de Normandie

• Viande de Bœuf Française

• Les produits indiqués  seront certifiés issus de l'agriculture

• biologique sous réserves d'approvisionnement



Chaque midi: Pain










Bon Appétit

Défi Restauration

Restaurant scolaire du self de Franqueville Saint Pierre Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu Végétarien
	30-sept	01-oct	02-oct	03-Oct	04-oct
Entrées	Betteraves vinaigrette	Melon		Œuf mimosa	Duo tomates et maïs
Plats	Sauté de bœuf sauce Bercy 	Escalope de dinde sauce provençale		Filet de lieu sauce hollandaise	Galettes Yummy fallafel (épeautre, boulgour, pois chiche, oignon, chou fleur)
Légumes	Gratin de chou fleur	Petits pois carottes		Epinards	Purée d'haricots verts 
Féculents	Blé	Pommes de terre sautées		Coquillettes	Flageolets
Produits Laitiers	Brassé nature	Tomme		Emmental	Yaourt nature sucré 
Desserts	Raisin	Compote pomme banane		Salade de fruits frais	Banane au chocolat



- Les produits locaux  sont issus de la région de Normandie
- Viande de Bœuf Française
- Les produits indiqués  seront certifiés issus de l'agriculture biologique sous réserves d'approvisionnement








Chaque midi: Pain





Restaurant scolaire du self de Franqueville Saint Pierre Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct
Entrées	Pastèque	Salade du pêcheur (salade  , thon, surimi, vinaigrette)		Concombre vinaigrette 	Haricots verts en salade
Plats	Rôti de veau au jus	Crêpinettes		Emincé de volaille aux herbes	Hoki sauce oseille
Légumes	Choux de Bruxelles	Ratatouille		Gratin de courgettes	Fondue de poireaux
Féculents	Gratin Dauphinois	Riz		Pommes vapeurs 	Spaghettis
Produits Laitiers	Vache picon	Mimolette		Brassé nature	Brie
Desserts	Ile flottante	Raisins		Ananas au sirop	Banane

- Les produits locaux  sont issus de la région de Normandie
- Viande de Bœuf Française
- Les produits indiqués  seront certifiés issus de l'agriculture biologique sous réserves d'approvisionnement



Chaque midi: Pain







Les 5 sens



Restaurant scolaire du self de Franqueville Saint Pierre Maternelle

	Lundi <u>La vue:</u> riche en couleurs	Mardi <u>Le toucher:</u> finger food	Mercredi <u>Le goût:</u> les 4 saveurs	Jeudi <u>L'odorat</u>	Vendredi <u>L'ouïe:</u> menu craquant
	14-Oct	15-Oct	16-Oct	17-Oct	18-Oct
Entrées	Trio coloré (concombres, maïs, tomates)	Quiche Lorraine	Saucisson à l'ail + cornichons	Carottes râpées au persil	Salade croquante (Iceberg, radis, croutons)
Plats	Boulettes d'agneau sauce curry	Pilon de poulet	Filet de merlu sauce citron	Rôti de bœuf au jus	Croqu'monsieur
Légumes	Jardinière de légumes	Rösti de légumes	Haricots verts	Petit pois à la menthe	Frites
Féculents	Lentilles corail		Riz safrané	Tortis	
Produits Laitiers	Bleu	Yaourt à boire	Tartines de chèvre miel	Camembert	Yaourt nature sucré
Desserts	Cocktail de fruits exotiques	Pomme	Banane au chocolat noir	Pêche au thé	Mousse framboise et biscuit



- Les produits locaux  sont issus de la région de Normandie
- Viande de Bœuf Française
- Les produits indiqués  seront certifiés issus de l'agriculture biologique sous réserves d'approvisionnement



Défi Restauration

Chaque midi: Pain

