

MAIRIE DE SAINT MEDARD D'EYRANS

Bor...  
vac.



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2019

ALBERT  
RESTAURATION

	Du 29 Avril au 3 Mai	qualité	Du 6 au 10 Mai	qualité	Du 13 au 17 Mai	qualité	Du 20 au 24 Mai	qualité	Du 27 au 31 Mai	qualité
LUNDI	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau forestière Pennes Yaourt sucré  pain+chocolat	BIO	Brochette de dinde Pommes sautées Edam Glace  Spéculoos+yaourt	BIO	-25cvts primaire Concombre à la crème Échine de porc Flageolets Yaourt PECHALOU laiterie de Dordogne Pain+fromage	BIO	Salade au surimi Pâtes Bolognaise Fruit de saison  Spéculoos+compote	BIO	Chipolatas Lentilles Tome noire Glace  pain au lait +chocolat	BIO
MARDI	Sauté de porc à l'ananas Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison  pain+confiture	BIO	Rôti de bœuf Carottes Brie Coupe de fruits frais  pain au lait+chocolat	BIO	Poisson du jour Semoule de blé Tomme blanche Pêche au sirop  Madeleine+yaourt	BIO	Roti de porc à la sauge Purée courgettes/PDT Vache picon Fruit frais de saison  Pain+fromage	BIO	Duo de saucissons Poisson du jour Ratatouille Fromage blanc  pain+confiture	BIO
MERCREDI	<b>Fête du Travail</b>		<b>Victoire 1945</b>		Tomate farcie Riz pilaf Bûche lait mélange Liégeois  Pain+pâte à tartiner	BIO	Betteraves vinaigrette Pizza Royale Salade verte Pomme au four  pain au lait +confiture	BIO	Salade strasbourgeoise Poulet chasseur Jeunes carottes Salade de fruits  gâteau du chef	BIO
JEUDI	Salade verte aux croutons Poulet rôti Purée de pomme de terre Ile flottante  Spéculoos+compote	BIO	Choux blanc émincé Poisson du jour Blé parfumé Yaourt aux fruits  Pain +fromage	BIO	Steak Haché frais Torsades Gouda Chausson aux pommes  Pain au lait +yaourt	BIO	<b>Le Ch'Nord</b>  pain+chocolat		<b>Ascension</b>	
VENREDI	Toast au fromage Pané de colin Gratin de légumes Fruit frais de saison  Cake	BIO	Tortellini ricotta Salade verte Tome noire Fruit frais de saison  Barre bretonne+yaourt	BIO	Taboulé Saute de veau provençal Carottes sautées Fruit frais de saison  pain+chocolat	BIO	Poisson du jour Semoule dorée Brie Flan caramel  Brioche +confiture	BIO	<b>Pont</b>	RAV

Menus validés par Maÿlis BELANGE - Diététicienne -  
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BIO

FRAIS

Loire et Bretagne

FAIT MAISON

RAV



L&B



Race A Viande