



Menu Mai 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Restaurant scolaire de Marchémoret				
Semaine du 6 au 10 mai	Tomate Mozzarella Sauté de dinde aux champignons Tortis tricolores Fromage blanc sucré Compote de pommes 	Haricots verts niçois Aiguillettes de colin façon papillote Potatoes Vache qui rit Liégeois chocolat	 Taboulé  Boulettes d'agneau à l'indienne Carottes au beurre Boursin ail et fines herbes Arlequin de fruits	Surimi mayonnaise  Grignotines de porc * et Beignets de saufsifs Camembert Fruit 
Semaine du 13 au 17 mai	Quiche Lorraine* Burger de veau aux champignons Printanière de légumes Pointe de Brie Flan nappé caramel 	Carottes râpées Steak haché de bœuf au fromage Penne Yaourt aromatisé Pâtisserie	Saucisson sec * et cornichons Rôti de dinde à la crème Petits pois à la française Yaourt au sucre de canne Banane	Tomate et maïs Nuggets de poissons Epinards à la crème Buchette Fruit 
Semaine du 20 au 24 mai	Melon Gratin de farfalle au jambon de dinde et petits pois (PC)  Fromage frais aux fruits Pêches au sirop	Salade verte Lasagnes au saumon (PC) Saint-Môret Compote biscuitée 	Tarte au fromage Sauté de veau marengo Purée de carottes Buche de Pilat Liégeois vanille	Salade grecque (concombres, tomates, féta, olives, oignons rouges) Cordon bleu Gratin dauphinois Yaourt aux fruits mixés Mousse au citron
Semaine du 27 au 31 mai	Pomelos en quartier Jambon cornichons* Coquillettes Edam  Crème dessert chocolat	Salade de riz au thon Paupiette de dinde au jus Gratin de saufsifs Yaourt sucré Madeleine pur beurre		

PC Plat complet

* Repas de substitution/ sans porc

Plat fait maison

• Agriculture Biologique

Armor Cuisine, la cuisine traditionnelle au service de la collectivité