

SEMAINE DU 2 AU 8 MAI 2022

Menus à nous retourner avant le 21 mars 2022

LUNDI

2-mai

MARDI

3-mai

MERCREDI

4-mai

JEUDI

5-mai

VENDREDI

6-mai

<u>Carottes râpées</u>	x	<u>Chou-fleur sauce cocktail</u>	x			<u>Tomates et concombres en dés</u>	x	<u>Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)</u>	x
Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Pâté de campagne* (à couper par vos soins)				Friand au fromage		Lentilles vinaigrette	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette				Tomate		Tomate	
<u>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</u>	x	<u>Œuf dur mayonnaise</u>	x			<u>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</u>	x	<u>Dos de cabillaud à la provençale</u>	x
Quenelle lyonnaise crème de mimolette		Accras de morue sauce aioli				<u>Rôti de bœuf</u>		Emincé de poulet au curry	
Poisson pané		<u>Poisson pané</u>				Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Coquillettes		<u>Salade de pommes de terre ciboulette</u>	x			<u>Mélange oriental</u>		Riz	
Petits pois		Haricots beurre à la tomate				Semoule		<u>Courgettes</u>	
Haricots verts		Haricots verts				Frites		Frites	
<u>Coulommiers</u>	x	<u>Crème de gruyère</u>	x			<u>Petit suisse aromatisé</u>	x	<u>Emmental à la coupe</u>	x
Yaourt sucré		Petit moulé ail et fines herbes				<u>Camembert</u>		Petit suisse sucré	
<u>Fruit</u>	x	<u>Yaourt aromatisé</u>	x			<u>Biscuit fourré fraise</u>	x	<u>Gâteau maison au yaourt</u>	x
Crème dessert vanille		Coupelle pomme				<u>Flan nappé caramel</u>		Mousse au chocolat	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

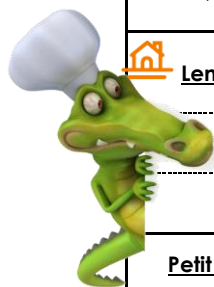
* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 15 MAI 2022

LUNDI 09-mai		MARDI 10-mai		MERCREDI 11-mai		JEUDI 12-mai		VENDREDI 13-mai	
Céleri mayonnaise	x	Salade de pomme de terre, maïs, concombre	x			Friand au fromage	x	Tomate vinaigrette	x
Betteraves vinaigrette		Pâté de foie* (à couper par vos soins)				Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Salade de haricots verts	
Tomate		Tomate				Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Rôti de porc froid*	x	Paupiette de veau ail et fines herbes	x			Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	x	Cœur de colin à l'aneth	
Poisson pané		Saucisse de Francfort*				Nuggets de blé		Emincé de bœuf sauce tomate	x
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)				Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Lentilles maison		Courgettes à la tomate	x			Ratatouille		Potatoes	x
Carottes		Boulgour				Torti		Purée d'épinards	
Frites	x	Frites				Carottes		Carottes	
Petit moulé nature	x	Yaourt sucré	x			Edam à la coupe	x	Camembert	x
Petit moulé ail et fines herbes		Coulommiers				Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	
Gélatifié chocolat	x	Fruit	x			Mousse au chocolat	x	Riz au lait maison	x
Coupelle pomme		Liégeois vanille				Yaourt aromatisé		Tranche de quatre quarts	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc





Cuisiné sur place

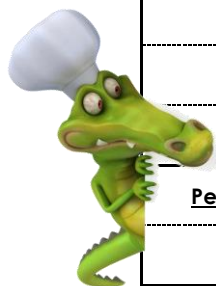
NOM DU CLIENT

école de friaucourt

Menus à nous retourner avant le 21 mars 2022

SEMAINE DU 16 AU 22 MAI 2022

LUNDI	16-mai	MARDI	17-mai	MERCREDI	18-mai	JEUDI	19-mai	VENDREDI	20-mai
Crêpe au fromage	x	<u>Tomate vinaigrette</u>	x			<u>Salade de pâtes multicolore (torti, maïs, tomate, mayonnaise)</u>	x	<u>Pastèque (à couper par vos soins)</u>	x
 Taboulé oriental		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)				Betteraves vinaigrette		 Pommes de terre en salade	
 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette				Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
<u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>		<u>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</u>	x			Poulet froid	x	<u>Torti bolognaise basilic (plat complet)</u>	x
 Feuilleté au chèvre		 Haché de veau				<u>Lanque de porc vinaigrette*</u>		 Cœur de colin à la crème de curry	
		Omelette							
Cordon bleu de volaille	x	Cordon bleu de volaille				Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Purée	x	Riz				 Carottes râpées	x	Torti	
Courgettes		 Chou-fleur béchamel				Taboulé		Piperade	
Carottes		Carottes				Purée		Purée	
<u>Petit suisse sucré</u>	x	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	x			<u>Gouda à la coupe</u>	x	<u>Petit suisse aromatisé</u>	x
Camembert		Yaourt sucré				Yaourt sucré		Fromy	
<u>Coupelle pomme fraise</u>	x	<u>Flan nappé caramel</u>	x			<u>Fruit</u>	x	 Moelleux maison aux fruits rouges	x
Crème dessert au chocolat		Biscuit fourré abricot				Liégeois vanille		<u>Fruit</u>	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 MAI 2022

MANGER MIEUX
 JETER MOINS
 AVEC MADELEINE



23-mai **MARDI** 24-mai **MERCREDI** 25-mai **JEUDI** 26-mai **VENDREDI** 27-mai

<u>Carottes râpées à l'orange</u>	x	<u>Lentilles vinaigrette</u>						
Salade de boulgour pois chiche et betteraves		Macédoine mayonnaise	x					
Tomate entière		Tomate entière						
<u>Emincé de bœuf sauce Mexicaine</u>	x	<u>Colin meunière</u>						
Croque-monsieur*		Lasagnes bolognaises (plat complet)	x					
Feuilleté au chèvre								
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille						
Frites	x	<u>Purée de pois cassés</u>						
Haricots beurre à la tomate		Farfalle						
Carottes		Carottes						
		<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	x					
		Petit suisse sucré						
<u>Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (yaourt enseau)</u>	x	<u>Yaourt aromatisé</u>	x					
<u>Petit moulé nature et fruit</u>		Madeleine						



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

école de friaucourt

SEMAINE DU 30 MAI AU 5 JUIN

MANGER MIEUX
JETER MOINS AVEC



Venez à nous retourner avant le 21 mars 2022

LUNDI

30-mai

MARDI

31-mai

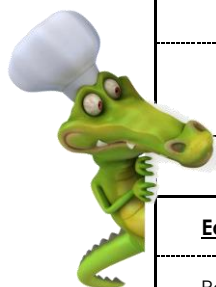
MERCREDI

1-juin

VENREDI

3-juin

	30-mai	31-mai	1-juin	2-juin	3-juin
Tomate	x	Taboulé à la menthe	x	Pommes de terre mimosa	x
Crêpe au fromage (entrée)		Betteraves vinaigrette		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Concombres vinaigrette
Pomme de terre vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette		Tomate	Tomate
Beignets de calamars mayonnaise	x	Chili sin carne (plat végétal)	x	Rôti de bœuf	x
Nuggets de poulet		Raviolis (plat complet)		Sauté de porc* à l'estragon	Mijotée de colin sauce normande
				Omelette	
Poisson pané		Poisson pané		Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Haricots verts		Riz	x	Piperade	x
Frites	x	Courgettes		Boulgour	Pommes de terre quartier avec peau
Purée		Purée		Carottes	Carottes
Edam à la coupe	x	Neufchâtel au lait cru AOP	x		Fondu Président
Petit moulé nature		Rondelé aux noix			Yaourt sucré
Fruit	x	Flan nappé caramel	x	Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	x
Fromage blanc fruité		Yaourt aromatisé		Camembert et fruit	Fruit



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place