



RESTAURANT SCOLAIRE DE NOIZAY

Semaine 20 : du 15 au 19 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé fantaisie	Gaspacho		Salade Louissette	
Plat principal	Rôti de dinde	Gratin de pâtes à la parisienne		Sauté de bœuf à la provençale	Marmite poisson
Accompagnement	Haricots verts	***		Julienne de légumes	Riz coloré
Produit laitier	Yaourt nature sucré				Saint paulin
Dessert		Glace bâtonnet		Far breton	Fraises (sous réserve)
P.A. n°2					

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local
Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louissette : salade, tomate, raisin / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs

Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade tomate soja	Carotte rapée			
Plat principal	Escalope dinde	Sauté porc au miel		Ascension	
Accompagnement	Pêlemêle légumes	Purée PDT			
Produit laitier					
Dessert	Pomme	Entremet chocolat			
P.A. n°3					

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

RESTAURANT SCOLAIRE DE NOIZAY



Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

Les 3 petits cochons et la maison en paille - Semaine Développement



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Concombre sauce fromage blanc		Crèmeux de carottes et bille de petits pois	Salade verte
Plat principal	Rôti de bœuf	Haut cuisse de poulet rôtie		Cake courgette poivron et pois cassés A	Hachis parmentier
Accompagnement	Petits pois	Poêlée de légumes		Ratatouille	***
Produit laitier	Emmental			Fromage blanc sucré	
Dessert	Flan caramel	Gaufre au sucre		Fraises	Glace bâtonnet
P.A. n°4					

✓ 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

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Melon			Betteraves persillées
Plat principal	Pentecôte	Rougail saucisse		Poisson sauce curry	Sauté de bœuf au paprika
Accompagnement		Riz		Purée de courgettes	Semoule
Produit laitier				Saint Paulin	
Dessert		Liégeois au chocolat		Nectarine	Pomme
P.A. n°5					

L Local
Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

RESTAURANT SCOLAIRE DE NOIZAY

Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade Esaü		Salade de pâtes tricolores	
Plat principal	Sauté de dinde à l'estragon	Boulettes de bœuf à l'aigre douce		Jambon braisé sauce barbecue	Filet de colin sauce nantua
Accompagnement	Torti	Carottes		Courgettes colorées	P de terre vapeur
Produit laitier		Yaourt aromatisé			Coulommiers
Dessert	Glace bâtonnet			Pêche	Compote pomme framboise
P.A. n°1					

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade antillaise	Melon		Concombre persillé	
Plat principal	Omelette au fromage	Longe de porc au herbes		Couscous aux boulettes d'agneau	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Petits pois cuisinés	Pâtes papillons		***	Riz pilaf
Produit laitier					Cotentin
Dessert	Abricots	Entremets au chocolat		Moelleux cassis M	Nectarine
P.A. n°2					

L Local
Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :
Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

Vous repérez grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **M** Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr

RESTAURANT SCOLAIRE DE NOIZAY

Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate ciboulette	Salade pastourelle		Taboulé	Pastèque
Plat principal	Chipolatas	Rôti de bœuf		Poisson sauce normande	Chili sin carne (sans viande) A
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Gratin de courgettes		Haricots verts	***
Produit laitier				Fromage blanc sucré	Mimolette
Dessert	Glace bâtonnet	Pêche			Compote pomme fraise
P.A. n°3					

✓ Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 27 : du 3 au 7 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Melon		Salade de pomme de terre échalote	Tomate à la croque
Plat principal	Colin meunière citron	Escalope de poulet au jus		Steak haché	Jambon
Accompagnement	Coquillettes	Poêlée de légumes		Ratatouille	Chips
Produit laitier	Emmental			Yaourt aromatisé	
Dessert	Nectarine	Clafoutis aux abricots M			Pêche
P.A. n°4					

L Local
Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Chili sin carne : chili végétarien / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs

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

