

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

ANNÉE SCOLAIRE 2017-2018
Manger, bouger, voyager!
MIKI EN INDE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Raïta de concombre	Salade d'endives
	Paupiette de veau sauce forestière	Boulettes de bœuf		Curry de poisson au lait de coco	Jambon braisé
	Haricots verts	Pâtes Tortis		Ragoût de légumes	Lentilles
	Saint-Paulin	Vache qui rit		Moelleux des Maharajas	Entremet au chocolat
	Banane	Pomme			



Composition des plats :

Raïta de concombre : concombre sauce fromage blanc, curry, paprika /
Ragoût de légumes : p. de terre, petits-pois, courgettes au curry /
Moelleux des Maharajas : moelleux poire cannelle /

P.A. n°5



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Céleri rémoulade			Carottes râpées vinaigrette
	Cuisse de poulet rôtie	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
	Petits-pois	Salade verte		Haricots beurre à la tomate	P. de terre et épinards béchamel
	Fromage blanc sucré			Rondelé	
	Orange	Yaourt aux fruits		Pomme	Pâtisserie

P.A. n°1

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

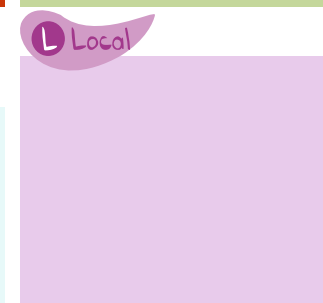
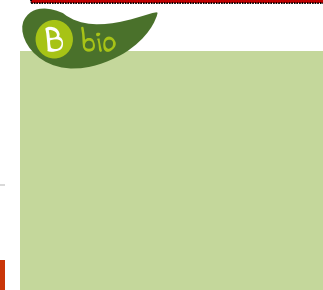
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade choux chinois croûtons maïs pain			
Plat principal	Escalope de poulet au jus	Gratin à la savoyarde		Sauté de bœuf à la provençale	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Purée de potiron	Salade verte		Carottes poêlées	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt nature sucré			Crème anglaise	Edam
Dessert	Kiwi	Entremet à la vanille		Dessert de Pâques Moelleux au chocolat	Poire

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



Composition des plats :
Pâtisserie : réalisée par la boulangerie Conoir



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 14 : du 2 au 6 Avril 2018



LUNDI DE PAQUES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade verte

Salade italienne



Steak haché

Filet de colin sauce normande

Chili con carne A

Frites

Duo haricots verts et beurre



Mimolette

Fromage blanc sucré

Fondu président



Banane

Salade de fruits frais M

P.A. n°3

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

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Concombre vinaigrette



Colin meunière citron

Escalope de poulet

Colombo de porc

Boulette d'agneau

Coquillettes

Petits-pois

Duo de courgettes persillées

Semoule/Ratatouille



Emmental

Saint Morêt



Kiwi

Mousse au chocolat

Far maison M

Smoothie pomme framboise

P.A. n°4

L Local

Composition des plats :

Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 16 : du 16 au 20 Avril 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					Tomate vinaigrette
	Omelette P. de terre sautées	Sauté de bœuf aux poivrons Blé		Filet de colin sauce Beurre blanc Purée	Spaghetti carbonara ***
	Salade verte	Mimolette		Rondelé	
	Compote de pommes et barre bretonne	Pomme		Fruit de saison	Flan nappé caramel

P.A. n°5



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Salade verte			
	Emincé de dinde à la tomate Riz créole	Gratin de pommes de terre et courgettes au bœuf ***			
		Yaourt aromatisé			
	Mousse au chocolat	Pâtisserie			

P.A. n°1



Composition des plats :

Pâtisserie: réalisée par la boulangerie Conoir



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label