


Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonterral du 03 au 07 Avril

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>Le Miel</p> <p>Le miel est une substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat. Elles l'entreposent dans la ruche et s'en nourrissent tout au long de l'année.</p> <p>L'apiculture moderne propose différents types de miels d'origine florale et géographique, de saveur et d'aspect très variés.</p>  <p>Les miels réputés :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le miel de romarin, il est principalement produit dans les Corbières. -Le miel de sapin des Vosges -Le miel de Pitcairn, le plus rare et pur
D E J U N E R	Radis	Betteraves vinaigrette	Salade composée	Saucisson à l'ail	Tomates au basilic	
	<p>Nuggets de poisson et sauce ketchup</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Poulet Yassa (citron oignons)</p> <p>Semoule au beurre</p>	<p>Saucisse de Toulouse grillée</p> <p>Chichoumé de légumes</p>	<p>Merlu sauce béarnaise</p> <p>Pâtes au beurre</p>	<p>Alouette de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p>	
	Fromage blanc au miel et son biscuit	<p>Samos</p> <p>Fraises ananas</p>	<p>Chantailou</p> <p>Banane au caramel</p>	<p>Saint Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Six de Savoie</p> <p>Eclair</p>	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonterral du 10 au 14 Avril 2017

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>La Marmelade</p> <p>La marmelade est une confiture faite à partir du jus et de la peau d'agrumes bouillis avec du sucre et de l'eau.</p> <p>Aujourd'hui, le terme désigne plutôt une confiture à base d'agrumes ou alors une préparation très épaisse dans laquelle les morceaux de fruits ne sont pas totalement pris en gelée : la marmelade peut aussi être faite avec des citrons, des limes, des pamplemousses ou des mandarines.</p> 
D E J U N E R	Tarte chèvre miel	Carottes râpées 	Chou chinois en salade	Œufs au thon	Concombres crème ciboulette	
	<p>Curry de volaille</p> <p>Poêlée méridionale</p>	<p>Gardianne de taureau</p> <p>Riz blanc</p>	<p>Paupiette de saumon aux crevettes</p> <p>Polenta</p>	<p>Roti de porc à la tomate et au thym</p> <p>Petits pois aux oignons</p>	<p>Filet de lieu sauce au pesto</p> <p>Courgettes sautées</p>	
	Vache qui rit	Gouda	Saint Paulin	Yaourt au sucre	Camembert	
	Pomme	Ile flottante	Kiwis	Marmelade de pêche	Tarte au chocolat	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Menus scolaire de Cournonterral du 17 au 21 Avril 2017



		LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	<u>Infos de la diét'</u> Pâques Son histoire Pâques est représentée comme une fête chrétienne. Le dimanche de Pâques, comme tous les dimanches, est reconnu comme jour férié par tous les pays de tradition chrétienne. Le lundi de Pâques est également férié dans certains pays, comme la France. La tradition En France, le repas de Pâques est souvent l'occasion de partager un gigot d'agneau rôti accompagné de flageolets. L'œuf de Pâques est le cadeau préféré distribué le jour de Pâques.
D E J E U N E R	LUNDI DE PÂQUES		Terrine de légumes	Salade verte féta olives noires	Salade de choux fleurs	Mousse de foie	
			Spaghettis à la bolognaise	Filet de dorade au beurre blanc Jeunes carottes persillées	Sauté de porc au caramel Riz créole	Wings de poulet Printanière de légumes	
			Tartare	Fruit de saison	ANIMATION CHOCOLAT	Petits suisses aux fruits	
		Salade fraises litchis coco					

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonterral du 24 au 28 Avril 2017

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>LE PRINTEMPS Après les légumes d'hiver pauvres en couleur, le printemps laisse place à des légumes colorés, des herbes fines parfumées qui vont accompagner parfaitement vos viandes et poissons.</p>  <p>Fruits : Les couleurs roses/rouges apparaissent comme la fraise et la rhubarbe.</p> <p>Légumes : -Les asperges, les petits pois, les jeunes pousses d'épinards -Les herbes fines comme le persil, la ciboulette, l'origan, la coriandre ou l'estragon.</p>
D E J E U N E R	Salade de tomates maïs	Pizza aux trois fromages	Pamplemousse au sucre	Salade du Chef	Macédoine mayonnaise	
	Colin à la croute de Corn Flakes	Escalope de porc à la crème	Gratin d'œufs durs à la florentine et pommes vapeur	Paëlla	Cervelas obernois	
	Coquillettes au beurre	Haricots plats			Brocolis fleurette	
	Brie à la coupe	Poire	Saint Môret	Mimolette	Tropézienne	
	Flan caramel		Compote de fruits	Fruit frais 		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

