

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonterral du 01 au 05 Mai 2017

		LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>1^{er} Mai</p> <p>La Fête du Travail est le nom de plusieurs fêtes qui furent instituées à partir du XVIIIe siècle pour célébrer les réalisations des travailleurs.</p> <p>Elle est célébrée le 1er mai dans de nombreux pays du monde et est l'occasion d'importantes manifestations du mouvement ouvrier.</p> <p>Cette journée est souvent un jour férié.</p> <p>Au début du XXe siècle, il devient habituel, à l'occasion du 1er mai, d'offrir un brin de muguet.</p> 
D E J E U N E R	FERIE 1ER MAI	Salade de choux blanc	Salade de quinoa  aux oignons	Radis	Saucisson sec		
		Filet de lieu au basilic Purée de haricots verts	Emincés de bœuf au soja Poêlée Wok	Paupiette du pêcheur à la bisque Tagliatelles au beurre	Moussaka à la Sicilienne		
		Saint Paulin	Emmental	Kiri	Yaourt aromatisé et son biscuit		
		Mousse chocolat	Ananas frais	Salade de fruits aux fraises			

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 08 au 12 Mai 2017

		LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	<i>Infos de la diét'</i> 8 Mai Le 8 mai marque la date anniversaire de la fin de la Seconde Guerre mondiale en Europe occidentale. « La guerre est gagnée. Voici la victoire. [...] L'ennemi allemand vient de capituler devant les armées alliées de l'Ouest et de l'Est. Le commandement français était présent et partie à l'acte de capitulation. Honneur pour toujours à nos armées et à leurs chefs, Honneur à notre peuple que des épreuves terribles n'ont pu réduire ni fléchir, Honneur aux Nations Unies qui ont mêlé leur sang à notre sang, leurs peines à nos peines, leur espérance à notre espérance et qui, aujourd'hui, triomphent avec nous. Ah, vive la France ! » Charles de Gaulle
D E J E U N E R	FERIE 8 MAI	Concombres à la menthe		Taboulé oriental	Œufs mayonnaise	Salade verte aux croûtons	
			Tortellini trois couleurs au fromage	Escalope de dinde panée Ratatouille confite	Brandade de morue gratinée	Petits farcis (Tomate courgette)	
		Abricots		Saint Paulin	Mousse citron	Camembert	
				Kiwis		Choux garnis	

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 15 au 19 Mai 2017

		LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	<i>Infos de la diét'</i>
D E J E U N E R	Melon		Coleslaw	Salade de tomates au vinaigre balsamique	Stick de mozzarella	Betteraves vinaigrette	
	Galette complète (Fromage-Jambon)		Sauté de lapin au romarin	Paupiette de veau à la moutarde douce	Poulet rôti aux herbes de Provence	Aïoli de Colin et ses légumes	
	Salade verte		Gnocchis	Petits pois étuvés	Gratin de courgettes		
	Liégeois	Emmental à la coupe	Cantadou	Petits suisses au sucre et son petit Lu	Tome noire		
	Compote de pommes	Beignet abricot		Pastèque			



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 22 au 26 Mai 2017


	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	
D E J E U N E R	Charcuterie et condiments	Cœurs de palmiers en salade	Salade de pâtes	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION	<p><u>Infos de la diét</u></p> <p>Le chou chinois</p> <p>Recette</p> <p>Ingrédients (pour 4 personnes)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 chou chinois - 1 cuillère à soupe de graines de sésame <p>Pour la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide - 1 cuillère à soupe de vinaigre de pommes - 2 gousses d'ail pressées - sel, poivre - 1 pointe de piment - 2 cuillères à soupe de sucre blanc <p>Préparation de la recette :</p> <p>Commencer par griller les graines de sésame. Réserver.</p> <p>Préparer la sauce : mélanger tous les ingrédients, en commençant par le sucre dans le vinaigre.</p> <p>Couper le chou en lanière, les mettre dans la sauce. Ajouter les graines de sésame. Mélanger et laisser macérer.</p>
	Boulettes d'agneau façon tajine	Bœufs aux olives et ses jeunes carottes	Poisson pané			
	Semoule au beurre		Purée de légumes			
	Chantailou	Saint Nectaire	Ile flottante			
	Melon jaune	Kiwis				

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 29 Mai au 02 Juin 2017

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02	<i>Infos de la diét'</i> Les fraises
D E J E U N E R	Pizza	Concombres vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Œufs au thon	Melon	
	Escalope de poulet aux champignons	Rouille de seiche	Chili con carné	Roti de porc au jus	Fritto Misto sauce tartare	Cirafine : rouge vif, très brillante, forme allongée, légèrement aromatique, sucrée et acidulée ;
	Haricots beurre	Pommes vapeur	Riz blanc	Lentilles fermières	Epinards à la crème	Cigaline : forme allongée, très brillante, aromatique, sucrée et acidulée ;
	Brie à la coupe	Yaourt aromatisé	Tartare	Edam	Gaufre au sucre	Darselect : rouge brique à pourpre, brillance moyenne à forte, forme conique, longue ou courte, ferme et juteuse ;
Fruit frais 		Compote de poires	Salade de fraises ananas		Elsanta : rouge orangé à rouge brique, brillance moyenne à forte, forme conique, moyennement acide, ferme ;	
						Mara des bois : rouge vif, brillance moyenne à forte, forme irrégulière, moyennement acide, très parfumée, très aromatique

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

