

Cantine Municipale de Saint Gérard

du 9 avril au 25 mai 2018

<u>lundi 09/04</u>	<u>mardi 10/04</u>	<u>jeudi 12/04</u>	<u>vendredi 13/04</u>
Carottes râpées/orange Bouef Bourguignon VBF Semoule Champignons Tomme noire Compote de pommes	Salade bretonne Dos d'églefin sauce hollandaise brunoise de légumes+riz Petit suisse nature salade de fruits fraiche	Choux fleurs mimosa Curry d'agneau à l'ananas Pommes de terre vapeur Brie Yaourt nature sucré	Pâté de foie Rôti de dinde forestier Champignons pâtes et carottes Fromage blanc aux fruits
<u>lundi 16/04</u>	<u>mardi 17/04</u>	<u>jeudi 19/04</u>	<u>vendredi 20/04</u>
Friand Sauté de porc à l'espagnol Duo haricots verts et beurre Saint Moret Fruit de saison	Cèleri râpé / maïs Saucisse Lentilles carottes 1 petit suisse aux fruits Compote pommes fraise	Salade perles marines surimi - tomates Veau Marengo Printanière de légumes Saint Paulin Fruits de saison	Salade Mimolette Poisson frais Riz cantonais Tarte aux pommes
<u>lundi 23/04</u>	<u>mardi 24/04</u>	<u>jeudi 26/04</u>	<u>vendredi 27/04</u>
Radis à la croque au sel Joue de porc Carottes - semoule Gruyère Compote de pêches	Salami - cornichon Joue de cabillaud Flan de brunoise Fromage blanc sucré	Fond artichaut/choux fleurs Coucous d'agneau semoule/légumes Chèvre Fruit de saison	Carottes Cœur de palmier Omelette Poêlée maraichère Gâteau d'anniversaire
VACANCES DE PRINTEMPS			
<u>lundi 14/05</u>	<u>mardi 15/05</u>	<u>jeudi 17/05</u>	<u>vendredi 18/05</u>
Samoussa Goulasch de bœuf Brocolis-Semoule Comté Fruit de saison	Avocat sauce cocktail Poulet basquaise Haricots blancs Petit suisse Compote pommes/coing	Quiche Sauté de porc dijonnais Purée de légumes Carré frais Fruit de saison	Carottes / soja / fromage Poisson frais Riz Glace
<u>lundi 21/05</u>	<u>mardi 22/05</u>	<u>jeudi 24/05</u>	<u>vendredi 25/05</u>
Férié Pentecôte	Tomates cerise Poisson pané Ratatouille Blé Yaourt arilaisé à la vanille	Rosette Jambon Pommes de terre rissolées Camembert Fruits de saison	Radis Steak haché VBF Duo haricots verts et beurre Far breton

Salade bretonne : Pommes de terre, oignons, lardons - fait maison

Sauce à l'espagnol : oignons, huile d'olive, poivrons, chorizo, safran, bouillon BG

Viande bovine française

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Crudités

Protéines

Plat contenant + 15 % lipides

Cuidités

Laitages

Dessert sucré

Féculents