

Restaurant scolaire - Pabu

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018



MIKI EN INDE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées	Potage Dubarry		Raïta de concombre	Betteraves maïs
	Nugget's	Emincé de bœuf		Curry de poisson au lait de coco	Jambon braisé
	Haricots verts / Pommes sautées	Pâtes Tortis		Ragoût de légumes / Riz	Lentilles
	Saint-Paulin			Yaourt nature sucré	
	Pomme	Banane		Moelleux des Maharajas	Entremet au chocolat



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 /



Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label

Restaurant scolaire - Pabu

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Blé fantaisie	Carottes râpées vinaigrette
	Poulet rôti	Hachis parmentier gratiné		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
	Haricots beurre à la tomate	Salade verte		Compote de pommes	P. de terre et épinards béchamel
	Fromage frais sucré				Bûchette chèvre
	Orange	Œufs au lait		Yourt Saint-Rieul	Smoothie pomme fruits rouges

P.A. n°1

Certifié/label

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

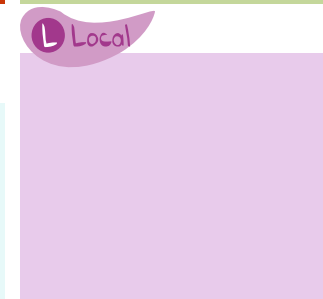


Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade pastourelle	Salade fromagère		Potage vermicelle	Pâté de campagne
Plat principal	Escalope de poulet au jus	Cassoulet		Sauté de bœuf printanier	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Purée d'haricots verts	***		Pommes vapeur	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt nature sucré			Crème anglaise	Edam
Dessert	Kiwi	Entremet à la vanille		Dessert de Pâques Brownies	Pomme



Composition des plats :
Salade pastourelle : pâte, tomate, /
Salade fromagère : salade, emmental /
Blé fantaisie : blé, tomate, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Restaurant scolaire - Pabu

Semaine 14 : du 2 au 6 Avril 2018



LUNDI DE PAQUES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade fromagère

Toast au chèvre

Œufs durs mayonnaise



Paupiette de veau

Filet de colin sauce normande

Chili sin carne **A**

Semoule /Ratatouille

Choux -fleurs béchamel p. de terre

Riz



Rondelé



Banane

Pomme

Salade de fruits frais avec fruit rouge **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



Betteraves vinaigrette

Salade coleslaw

P. de terre échalote

Concombre fromage blanc **L Local**



Beignet de calamars sauce tartare

Cuisse de poulet rôtie

Colombo de porc

Steak haché

Blé

Petits-pois fermière

Duo de courgettes persillées

Pommes sautées



Emmental

Saint Morêt



Kivi

Riz au lait au caramel beure salé **M**

Flan pâtissier **M**

Smoothie pomme framboise **M**

P.A. n°4

Composition des plats :

Salade fromagère : salade, emmental / Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés mayonnaise / Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas, maïs / Chili sin carne : riz, haricots rouges, poivron, maïs, sauce tomate



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Restaurant scolaire - Pabu

Semaine 16 : du 16 au 20 Avril 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade comtesse	Chiffonnade salade croûtons cubes d'emmental		Salami	Tomate vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf aux champignons		Filet de colin sauce citron	Spaghetti carbonara
	Haricots verts persillés	Boulgour		Purée de brocolis	Emmental râpé
		Mimolette		Rondelé	
	Compote de pommes et barre bretonne	Pomme		Kiwi	Flan nappé caramel



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
	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes au basilic			
	Emincé de dinde basquaise	Croq' monsieur			
	Riz créole	Salade verte			
	Camembert				
	Mousse au chocolat	Smoothie			

Composition des plats :
 Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label