



Semaine n°
n° 22

Restaurant scolaire - Broons

du 28 mai au 1er juin 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	Carottes concombres	Coquillettes à l'emmental	Melon	Salade piémontaise
Plat principal	Boulettes d'agneau	Tajine sot-l'y laisse aux pruneaux et abricots	Rizotto à la tomate	Filet de poisson frais
Accompagnement	Riz cantonais	Légumes couscous		Petits pois carottes
Produit laitier	Yaourt aromatisé		Crème chocolat	Fromage
Dessert		Fruit		Fruit

Info de la semaine



Compositions des plats



Sous réserve de changement en fonction des stocks
La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.





Semaine n°
n° 23

Restaurant scolaire - Broons

du 4 au 8 juin 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Tomates	Ebly maquereau tomates	Melon	Crêpes jambon fromage	
Plat principal	Lasagnes	Noix de joué de porc	Alouette de bœuf	Filet de poisson frais	
Accompagnement	Salade	Lentilles à la paysanne	Semoule couscous	Poêlée de haricots plats petits pois	Compositions des plats
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fromage	Ile flottante		
Dessert		Fruit		Fruit	

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.





Semaine n°
n° 24

Restaurant scolaire - Broons

du 11 au 15 juin 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Poireau surimi œufs	Salade comté lardons	Melon	Taboulé	
Plat principal	Cordon bleu	Omelette	Filet de poisson frais	Paupiette de veau	
Accompagnement	Riz poivrons maïs	Haricots beurre champignons	Mijoté de haricots blancs carottes	Gratin de choux fleurs	Compositions des plats
Produit laitier	Flamby		Fromage	Fromage blanc	
Dessert		Quatre quart	Fruit		

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.



Semaine n°
n°25

Restaurant scolaire - Broons

du 18 au 22 juin 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	Céleri cru	Macédoine de légumes	Concombres	Salade auvergnate
Plat principal	Rougaille saucisse	Aiguillettes de poulet	Filet de poisson frais	Langue de bœuf
Accompagnement	Riz	Salsifi carottes	Ebly	Pommes de terre rissolées
Produit laitier		Fromage		Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit

Info de la
semaine



Compositions
des plats



Salade auvergnate
PDT, museau,
cornichon, mayonnaise

Sous réserve de changement en fonction des stocks
La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.




Semaine n°
n°26

Restaurant scolaire - Broons

du 25 au 29 juin 2018

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Salade indienne		Melon	Betteraves rouges	
Plat principal	Steak haché	Pizza	Poulet grillé	Feuilleté de poisson	
Accompagnement	Papillons à la julienne	Salade	Boulgour sauce tomate	Salade	
Produit laitier	Liégeois chocolat		Crème brûlée	Fromage	
		Banane		Fruit	Compositions des plats

Salade indienne
Chou blanc, tomate, poulet, curry

Sous réserve de changement en fonction des stocks
La préparation des repas se fait au restaurant scolaire.

