

MENU '4 SAISONS' DU 06 mai 2019 AU 05 juillet 2019

Menu St Georges Alternatif Mai Juin

	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai
Lundi	Tarte aux légumes Omelette aux champignons Poêlée de légumes Yaourt sucré Fruit	Salade haricots rouges au cumin Tortillas pommes de terre oignons Haricots beurres Beaufort Fruit	Carottes râpées Pavé fromager Poêlée de légumes aux épices Plateau de fromages Beignet aux pommes	Taboulé Œufs durs sauce mornay Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées feta olives Filet de poisson sauce provençale Spaquettis Morbier Compote de pommes	Salade coleslaw Filet de colin sauce Nantua Poêlée carottes, champignons Encalat du larzac Riz au lait	Céleri mayonnaise Nugget végétal Haricots blancs au jus Yaourt local sucré Fruit de saison	Concombres à la menthe Seiches à l'armoricaine Riz de camarque Comté Glace
Mercredi	08-mai	Betteraves au curcuma Œufs durs béchamel Riz pilaf Petit suisse sucré Fruit de saison	Pois chiches vinaigrette au curry Dos de colin sauce ensoleillée Courgettes sautées Brie Fruit de saison	Pastèque Lasagnes de légumes maison** Vache Picon Compote de poires
Jeudi	Salade verte Quenelles sauce blanche Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc Clafoutis du chef	Tarte aux poireaux du chef Paupiette de saumon sauce oseille Gratin de choux fleurs Gouda Crème dessert chocolat	Macédoine mayonnaise Filet de poisson sauce mexicaine Pâtes et râpé Bûche du pilat Fruit de saison	Ascension
Vendredi	Concombre Tzatziki Filet de poisson sauce beurre blanc Semoule Carré frais Glace	Radis beurre Calamars à la romaine Purée de petits pois Milky à la grenadine Fraises	Tomates Croc sel Fishburger Frites et ketchup Fromage blanc aromatisé Brownies du chef au chocolat	FERME

** Plat complet

	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin	SEMAINE DU 01 juillet AU 05 juillet
Lundi	Salade de pommes de terre tomates et dés fromage Tortilla pommes de terre oignons Gratin de courgettes Edam Fruit de saison	Pentecôte	Salade de pois chiches à l'italienne Omelettes oignons tomates Ratatouille fraîche Yaourt nature Fruit de saison	Pastèque Gratin de poisson et fruits de mer au curry Potatoes Chanteneige Glace	Salade de pommes de terre Œufs durs basquaise Beignets choux-fleurs Tomme de Lozère Fruit de saison
Mardi	Betteraves BIO vinaigrette Galette lentilles boulghour Yaourt nature local Fruit de saison	Salade pâtes au thon vinaigrette Nuggets végétal Haricots verts persillés Camembert Eclair chocolat	Melon Chili végétarien Riz pilaf P'tit Cottentin Compote de pommes du chef Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Hoki sauce julienne Taboulé Yaourt nature Fruit de saison	Melon Filet de poisson huile d'olive et citron Semoule Tartare Cernoix Compote de pommes (ST)
Mercredi	Melon Œufs durs piperade Flan du chef aux légumes Carré président Crème dessert BIO	Salade de blé au pistou Omelette Carottes sautées Fromage blanc nature Pêches au sirop	Concombre aux épices douces Filet de colin sauce safranée Courgettes basquaises Fromage blanc nature Tarte aux poires maison	Radis beurre Omelette maison Pommes vapeurs Brie Ananas au sirop	Salade de lentilles Colin à la crème Haricots beurres Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade de tomates Filet de poisson sauce citron Pépiniettes au pesto Tomme de brebis d'Aveyron Compote pommes bananes	Roulé au fromage Quenelles sauce forestière Gratin de brocolis Mimolette Glace	Tomates croc sel Œufs durs sauce mornay Penne et râpé Plateau de fromages Liegeois chocolat	Œufs durs mayonnaise Raviolis ricotta épinards** Cantal Fruit de saison	Salade de tomates Lasagnes au saumon** (ST) Coulommiers Fruit de saison
Vendredi	Salade parisienne Blanquette de poisson Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Gâteau du chef brisures Oréo	Radis beurre Poisson sauce tartare Pommes paillasons Velouté Fruit Fruit de saison		Pizza au fromage Pavé fromager Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Repas fin d'année.