

# Restaurant scolaire - Saint Aubin des châteaux

Menus du 01 mai au 02 juin 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.



Repas végétarien

LUNDI 01 MAI

Férié

MARDI 02 MAI

Betteraves  
Cordon bleu  
Haricots verts  
Glace

JEUDI 04 MAI

Macédoine  
Steak haché  
Pâtes  
Fromage -Compote

VENDREDI 05 MAI

Rillettes de porc Aubinoise  
Poisson pané  
Ratatouille  
Fromage blanc

LUNDI 08 MAI

Férié

MARDI 09 MAI

Carottes râpées  
Chipos  
Pommes rissolées  
Fromage-Pomme

JEUDI 11 MAI

Taboulé  
Escalope de dinde  
Petits pois-carotte  
Petits filous

VENDREDI 12 MAI



Salade de tomates  
Feuilleté au fromage  
Salade verte  
Maxi cookies choco

LUNDI 15 MAI

Salade verte composé\*  
Chili con carne  
Riz  
Yaourt Bio nature sucré

MARDI 16 MAI

Salade italienne\*  
Rôti de dinde au jus  
Haricots verts  
Paris-Brest

JEUDI 18 MAI

Ascension

VENDREDI 19 MAI

Pont de l'ascension

LUNDI 22 MAI

Riz-thon-maïs  
Nuggets de poulet  
Jardinière de légumes  
Crème dessert vanille ou choco

MARDI 23 MAI

Tomates-concombres  
Mignon de porc à la moutarde  
Purée de pomme de terre  
Fromage -Banane

JEUDI 25 MAI



Chèvre chaud au miel  
Couscous de légumes  
Donuts au sucre

VENDREDI 26 MAI

Betterave  
Pâtes à la bolognaise  
Yaourt nature sucré

LUNDI 29 MAI

LUNDI DE PENTECOTE

MARDI 30 MAI

Carottes râpées  
Jambon fumé sauce poivre  
Riz  
Yaourt aux fruits

JEUDI 01 JUIN

Rillettes de thon  
Poulet au curry  
Duo de légumes  
Flan

VENDREDI 02 JUIN

Salade de tomates au basilic  
Galette jambon-fromage  
Salade verte  
Mousse au chocolat

\*Salade verte composé : Frisée, bacon, crouton, tomates cerises, maïs

\*Salade italienne : tortis, tomates, basilic, mozzarella, jambon de Pays

Toutes les viandes  
sont d'origine  
française



Bon appétit !

La loi EGalim fixe l'objectif d'au moins 50% de produits de qualité supérieur ( Label rouge, AOC, IGP, pêche durable, HVE, CE2 etc...) dont 20 % BIO

# Restaurant scolaire - Saint Aubin des châteaux

Menus du 05 juin au 07 juillet 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.



Repas végétarien



LUNDI 05 JUIN

Melon  
Haricots verts - Tomates provençales  
Rösti de pomme de terre  
Yaourt nature sucré

MARDI 06 JUIN

Maquereau au vin blanc  
Émincé de poulet à la crème  
Carottes  
Entremet au chocolat

JEUDI 08 JUIN

Carotte râpée  
Rougail saucisse  
Boullgour  
Fromage-Poire

VENDREDI 09 JUIN

Rosette Label Rouge  
Poisson sauce citronnée basilic  
Julienne de légumes  
Brownies-Crème anglaise

LUNDI 12 JUIN

Frisée - croûtons - dés de fromage  
Jambalaya au chorizo et jambon  
Mousse au chocolat



MARDI 13 JUIN

Betterave  
Tortellini ricotta- épinard  
Sauce tomate-Gruyère râpé  
Salade de fruits frais

JEUDI 15 JUIN

Friand  
Poulet tandoori  
Duo haricots  
Yaourt de chèvre citron

VENDREDI 16 JUIN

Salade de tomates  
Burger  
Frites  
Compote

LUNDI 19 JUIN

Melon  
Émincé de poulet à l'espagnole  
Semoule  
Fromage-Nectarine

MARDI 20 JUIN

Salade grecque\*  
Escalope de dinde à la crème  
Mélange de légumes  
Beignet

JEUDI 22 JUIN

Salade verte composé\*  
Saucisse  
Flageolets  
Fromage-Compote



VENDREDI 23 JUIN

Macédoine  
Croque fromage  
Salade verte  
Crème dessert

LUNDI 26 JUIN

Salade parisienne\*  
Cordon bleu  
Haricots verts  
Fromage blanc sucré



MARDI 27 JUIN

Carotte râpée  
Crousti''emmental  
Pâtes  
Flanby

JEUDI 29 JUIN

Céleri rémoulade  
Hachis Parmentier  
Salade verte  
Fromage - Pomme

VENDREDI 30 JUIN

Saucisson à l'ail Aubinois  
Poisson au beurre blanc  
Légumes  
Crème anglaise - Barre bretonne

LUNDI 03 JUILLET

Salade Marco polo\*  
Filet de poulet à la crème  
Carotte  
Petits suisses

MARDI 04 JUILLET

Betterave  
Carré de porc mariné  
Pommes noisettes  
Fromage - Banane



JEUDI 06 JUILLET

Tomates-mozzarella-basilic  
Curry de légumes  
Riz  
Grillé aux pommes

VENDREDI 07 JUILLET

Melon  
Lasagnes bolognaise  
Salade verte  
Yaourt nature sucré

\*Salade grecque : concombre, tomates, feta

\*Salade verte composé : Frisée, bacon, crouton, tomates cerises, maïs

\*Salade parisienne : pomme de terre, oeufs, jambon, champignons de Paris, tomates, vinaigrette moutardée

\*Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron rouge, sauce cocktail

Toutes les viandes  
sont d'origine  
française



L'équipe vous souhaite un bel été !!