

MANGER

APPRENDRE

GRANDIR

Ensemble scolaire saint Laurent



Scolarest

MENUS DU

31/10/2016

AU

04/11/2016

Ecole Guéméné

Bon
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'œuvre	
Plats protidiques	
Légumes	
Fromage	
Desserts	

AB

BETTERAVES CIBOULETTE	
FILET DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	
POMMES RISSOLÉES	
HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	
FROMAGE*	
CORBEILLE DE FRUITS	

MACÉDOINE MAYONNAISE	
FILET DE DORADE SAUCE CITRON	
RIZ AUX OIGNONS	
COURGETTES À L'AIL	
FROMAGE*	
YAOURT AROMATISE	

le mois de la carotte Bon pour le goût

POURQUOI C'EST BON ?
Parce qu'elle contient du carotène, ce qui est bénéfique pour la vue. Il paraît qu'en plus ça rend aimable !

À DÉGUSTER...
Crues, cuites, en roulottes, râpées, en potage, purées, tarte, protéines en accompagnement de plat mijoté.

LE SAVIEZ-VOUS ?
C'est un des légumes le plus mangé en Europe.

C'EST BON POUR NOUS



MENUS DU

07/11/2016

AU

11/11/2016

Ecole Guéméné

Bon appétit!

LUNDI

Hors d'œuvre	SALADE BATAVIA AUX DÉS DE JAMBON
Plats protidiques	BOULETTES DE BOEUF AU JUS
Légumes	COQUILLETES
	CAROTTES SAUTÉES
Fromage	FROMAGE*
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT

MARDI

	POTAGE DE LÉGUMES
	RÔTI DE PORC
	HARICOTS BLANCS SOUBISE
	RATATOUILLE
	FROMAGE*
	QUATRE QUART NATURE

MERCREDI

JEUDI

	CAROTTE RÂPÉE NATURE
	OMELETTE AU FROMAGE ET CIBOULETTE
	SEMOULE À LA CORIANDRE
	BROCOLIS À L'ÉCHALOTE
	FROMAGE*
	COMPOTE DE POMMES-FRAMBOISE SANS SUCRE AJOUTÉ

VENDREDI



le mois de la carotte

"Bon pour le goût"

POURQUOI C'EST BON ?
Parce qu'elle contient du carotène, ce qui est bénéfique pour la vue. Il paraît qu'en plus ça rend aimable!

À DÉGUSTER...
Crues, cuites, en rondelles, râpées, en potage, purées, tartes, grillées, en accompagnement de plat mijoté.

LE SAVIEZ-VOUS ?
C'est un des légumes le plus mangé en Europe.

C'Est Bon POUR NOUS

MANGER

APPRENDRE

GRANDIR

Ensemble scolaire saint Laurent



Scolarest

MENUS DU

14/11/2016

AU

18/11/2016

Ecole Guéméné

Bon appétit!

LUNDI

Hors d'œuvre	SALADE COMPOSÉE
Plats protidiques	CORDON BLEU TOMATE
Légumes	SEMOULE AUX RAISINS
	LEGUMES COUSCOUS
Fromage	FROMAGE*
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS

MARDI

	CHAMPIGNONS CITRONNÉS
	BOLOGNAISE DE BŒUF
	FARFALLES
	SALADE VERTE AU CERFEUIL FRAIS
	FROMAGE*
	COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ

MERCREDI

JEUDI

	CHOU BLANC AU CUMIN
	HACHIS PARMENTIER
	PURÉE DE POMMES DE TERRE GRATINÉE
	SALADE BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
	FROMAGE*
	ABRICOTS AU SIROP

VENDREDI

	SALADE DE MAÏS AUX OLIVES
	FILET DE LIEU NOIR
	PURÉE DE CÉLERI
	ÉPINARDS AU JUS
	FROMAGE*
	YAOURT NATURE SUCRE



AB



MANGER
APPRENDRE
GRANDIR

Ensemble scolaire saint Laurent



Scolarest

MENUS DU 19 MAI

MENUS DU

21/11/2016

AU

25/11/2016

Ecole Guéméné

Bon
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		AB
Hors d'œuvre	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE	
Plats protidiques	CHIPOLATAS	
Légumes	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES	
	CAROTTES SAUTÉES	
Fromage	FROMAGE*	
Desserts	CORBELLE DE FRUITS	

	CAROTTE RÂPÉE NATURE	
	SAUTÉ DE VEAU	
	POMME NOISETTES	
	SALADE VERTE AU CERFEUIL FRAIS	
	FROMAGE*	
	CORBELLE DE FRUITS	

		AB
	BETTERAVES VINAIGRETTE	
	NUGGETS DE VOLAILLE	
	COQUILLETES	
	BROCOLIS À L'ÉCHALOTE	
	FROMAGE*	
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES A LA MENTHE	

	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	
	COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	
	HARICOTS BEURRE VAPEUR	
	RIZ BLANC	
	FROMAGE*	
	TARTE AU CITRON	

le mois de la carotte

Bon pour le goût

POURQUOI C'EST BON ?
Parce qu'elle contient du carotène, ce qui est bénéfique pour la vue. Il paraît qu'en plus ça rend aimable !

À DÉGUSTER...
Crues, cuites, en rondelles, râpées, en potage, purées, tarte, poêlées, en accompagnement de plat mijoté.

LE SAVIEZ-VOUS ?
C'est en deux légumes le plus mangé en Europe.

C'Est Bon Pour Nous



MENUS DU

28/11/2016

AU

02/12/2016

Ecole Guéméné

Bon
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre	POTAGE CULTIVATEUR
Plats protidiques	BOULETTES DE BOEUF AU JUS
Légumes	SALADE D'HARICOTS BLANCS AUX ÉPICES
	SEMOULE AUX RAISINS
Fromage	FROMAGE*
Desserts	ANANAS TRANCHÉ AU SIROP

OEUFS MAYONNAISE AUX CREVETTES
RÔTI DE PORC AU JUS
PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAICHE
SALADE VERTE AU CERFEUIL FRAIS
FROMAGE*
COMPOTE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTÉ

CAROTTES RAPEES
FILET DE DORADE SAUCE BASQUAISE
COQUILLETES
HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
FROMAGE*
ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL ET CRÈME ANGLAISE

SALADE COMPOSEE
OMELETTE PLATE À L'ESPAGNOLE
RIZ CRÉOLE
COURGETTES À L'AIL
FROMAGE*
CORBILLE DE FRUITS





MENUS DU

05/12/2016

AU

09/12/2016

Ecole Guéméné

Bon appétit!

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		AB
Hors d'œuvre	COEURS DE PALMIER AU MAÏS	
Plats protidiques	POITRINE DE PORC FUMÉE	
Légumes	SALADE D'HARICOTS BLANCS AUX ÉPICES	
	CAROTTES SAUTÉES	
Fromage	FROMAGE*	
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	

	POTAGE DE LÉGUMES	
	SCE CARBONARA	
	COQUILLETES	
	RATATOUILLE	
	FROMAGE*	
	COCKTAIL DE FRUITS NATURE	

		AB
	BETTERAVES CUITES RÂPÉES À L'ORANGE	
	JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	
	RIZ AU DÉS DE CAROTTES	
	BROCOLIS À L'ÉCHALOTE	
	FROMAGE*	
	YAOURT AROMATISE	

	CHAMPIGNONS PERSILLÉS	
	BRANDADE DE SAUMON À LA TOMATE	
	PURÉE DE CAROTTES	
	SALADE VERTE	
	FROMAGE*	
	TARTE AUX POMMES	



le maïs et la carotte

Bon pour le goût

POURQUOI C'EST BON ?
Parce qu'elle contient du carotène, ce qui est bénéfique pour la vue. Il paraît qu'en plus ça rend aimable!

À DÉGUSTER...
Crues, cuites, en rondelles, râpées, en potage, purée, tarte, poêlée, en accompagnement de plat mijoté.

LE SAVIEZ-VOUS ?
C'est un des légumes le plus mangé en Europe.

C'Est Bon pour nous

MANGER
APPRENDRE
GRANDIR

Ensemble scolaire saint Laurent



Scolarest

MENUS DU

12/12/2016

AU

16/12/2016

Ecole Guéméné

Bon
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		AB
Hors d'œuvre	SALADE BATAVIA AUX DÉS DE JAMBON	
Plats protidiques	SAUCISSE FUMÉE	
Légumes	POMME VAPEUR	
	PETITS POIS ET CAROTTES	
Fromage	FROMAGE*	
Desserts	CORBILLE DE FRUITS ANNUELS	

	CAROTTE RÂPÉE NATURE	
	FRICASSÉE DE VOLAILLE MARENGO	
	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES	
	SALSIFIS	
	FROMAGE*	
	FROMAGE BLANC (20 %)	

		AB
	NOEL	
	MOUSSE DE CANARD SUR CANAPE	
	EMINCE DE DINDE FORESTIERE ET MARRONS	
	GRATIN DAUPHINOIS	
	PUREE DE LEGUMES	
	FROMAGE DE NOEL	
	SAPIN DE NOEL + SURPRISE DU CHEF	

	BETTERAVES PERSILLES	
	FILET DE CABILLAUD	
	RIZ BLANC	
	JARDINIÈRE DE LEGUMES	
	FROMAGE*	
	YAOURT AU CHOIX	



le mois de la carotte

Bon pour le goût

POURQUOI C'EST BON ?
Parce qu'elle contient du carotène, ce qui est bénéfique pour la vue. Il paraît qu'en plus ça rend aimable !

À DÉGUSTER...
Crues, cuites, en rondelles, râpées, en potage, purée, tarte, poêlée, en accompagnement de plat mijoté.

LE SAVIEZ-VOUS ?
C'est un des légumes le plus mangé en Europe.

C'Est Bon POUR NOUS