

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

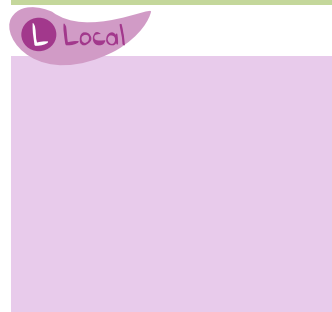


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte			Carottes râpées vinaigrette à l'orange
	Emincé de dinde	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Colin pané sauce basilic
	Haricots verts persillés	***		Petits-pois cuisinés	Riz Pilaf
	Fromage blanc sucré	Gouda		Rondelé	
	Clémentine	Flan nappé caramel		Galette des rois	Compote pomme ananas



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Œufs durs mayonnaise			Potage Dubarry
	Paupiette de veau sauce chasseur	Filet de colin meunière		Sauté de bœuf à la provençale	Filet de hoki sauce normande
	Purée de potiron	Semoule / Ratatouille		Blé	Pommes de terre vapeur
	Yaourt nature sucré			Coulommiers	
	Poire	Mousse au chocolat		Kiwi	Clémentines

Composition des plats :
Potage Dubarry: velouté aux choux fleurs



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

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Pomelos	Salade verte
	Saucisse de Strasbourg	Chili con carné *** M		Filet de colin citron	Pâtes bolognaise
	Lentilles	***		Haricots verts persillés	***
	Brie	Tartare		Fromage frais sucré	Emmental
	Liégeois chocolat	Pomme			Compote tous fruits

P.A. n°3



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



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Velouté de légumes		Carottes râpées au cumin	
	Sauté de dinde forestière	Filet de poisson sauce beurre blanc		Sauté de porc au caramel	Boulettes de bœuf sauce tomate
	Frites	Riz pilaf		Haricots beurre	Petits-pois
	Camembert			Yaourt nature sucré	Vache qui rit
	Kiwi	Pâtisserie			Crêpe de la Chandeleur

P.A. n°4



Composition des plats :

Pâtisserie: réalisée par la boulangerie Conoir



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label

Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pâté de campagne		Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle	Salade verte vinaigrette
	Omelette	Filet de poisson citronné		Emincé de bœuf ananas citron vert	Gratin de p. de terre aux lardons
	Poêlée de légumes au thym	Blé		Carottes à la coriandre	***
	Edam			Fromage blanc à la mangue	Yaourt aromatisé
	Entremet chocolat	Orange			Poire



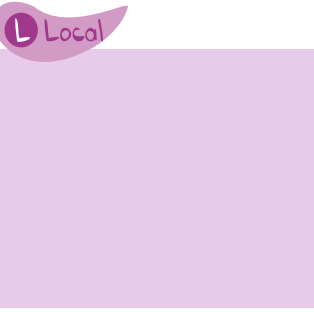
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI-GRAS	LES CENDRES	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées vinaigrette		Potage de potiron	Salade verte
	Blanquette de dinde	Boulettes de bœuf au curry		Palette de porc à la provençale	Parmentier de poisson
	Riz créole	Petits-pois cuisinés		Frites	***
	Gouda				Camembert
	Pomme	Beignet de Mardi-Gras		Kiwi	Pâtisserie



Composition des plats :
Pâtisserie: réalisée par la boulangerie Massiaux

P.A. n°1 Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label



Restaurant scolaire - NOYAL PONTIVY

Semaine 08 : du 19 au 23 Février 2018



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

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Saucisson / Cornichons	Potage de légumes M			Salade verte
	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse		Couscous aux boulettes d'agneau	Lasagne Maison M
	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre		***	
				Camembert	Emmental
	Gâteau au yaourt M	Flan nappé caramel		Orange	Kiwi