Restauration scolaire à Brest en mai 2014

S 19	*Lundi 05*	*Mardi 06*	*Mercredi 07*	*Jeudi 08*	*Vendredi 09*
Centres de loisirs	Betteraves rouges bio vinaigrette Cuisse de poulet rôti Label rouge sauce créole Riz bio madras Saint Nectaire AOC Pomme bio	Carottes bio râpées vinaigrette Sauté de porc à la provençale S/porc : Sauté de dinde Label rouge Ratatouille Camembert Semoule au lait aux raisins secs maison	*Tarte aux légumes* *Rôti de bœuf froid charolais* *Haricots beurre* *Suisse sucré* *Banane bio du commerce équitable*	* * FERIE * *	Radis beurre Filet de hoki * à l'estragon S/poisson : Omelette Blé pilaf Cœur de nonette Flan nappé caramel
Goûters	*Yaourt nature bio*	*Orange bio*	*Bâton de chocolat*	*	*Poire*
S 20	*Lundi 12*	*Mardi 13*	*Mercredi 14*	*Jeudi 15*	*Vendredi 16*
	Taboulé Self : Salade de tortis bio au curry Sauté d'agneau à l'ail Petits pois cuisinés Livarot Self : Tomme grise Pomme bio Self : Kiwi	Pomelos bio et sucre ou Jus de pamplemousse bio Self : Carottes bio râpées vinaigrette Boulettes de bœuf charolais sauce barbecue Coquillettes bio Pointe de brie Self : Carré de l'Est Mousse au chocolat au lait Self : Liégeois vanille caramel	*Salade verte bio au maïs* *Rôti de dinde Label Rouge au paprika* *Pommes smiles* *Yaourt nature bio* *Ananas au sirop*	Tarte au fromage maison Self : Crêpe au fromage Jambon blanc S/porc : Jambon de dinde Carottes bio, haricots plats, fenouil Suisse sucré Self : Petit filou Fruit de saison Self : Fruit de saison	Tomates basilic Self : Le concombre qui rend chèvre Poisson frais * du marché sauce "retour des Indes" S/poisson : escalope de volaille label rouge Courgettes à l'orientale Saint Bricet Self : Samos Chou à la crème Self : Eclair au chocolat
Goûters	*Barre de céréales aux abricots*	Fruit de saison	*Banane bio du commerce équitable*	*Chocolat à tartiner*	*Purée de poire*
S 21	*Lundi 19*	*Mardi 20*	*Mercredi 21*	*Jeudi 22*	*Vendredi 23*
	Salami et cornichons Self : Pâté de campagne et cornichons S/Porc : Galantine de volaille et cornichons Sauté de dinde Label Rouge marengo Boulgour pilaf Cantal AOP Self : Cœur de nonette Purée de fruits pomme banane Self : Purée de fruits pomme bio	Radis beurre Self : Tomates mozzarella Filet de colin * sauce safranée S/poisson : Steak haché de bœuf Purée épinards Fraidou Self : fromage ail et fines herbes Ile flottante Self : Banane sauce chocolat maison	*Pomelos bio et sucre* *Rôti de veau au jus* *Penne bio* *Parmesan râpé* *Petit pot de glace vanille fraise ou Cône de glace vanille fraise*	Salade de quinoa (quinoa, petits pois, haricots plats, tomates, paprika, curry) Self : Salade western (haricots rouges, poivrons, maïs, échalote Omelette maison Haricots verts Camembert Self : Pointe de brie Fruit de saison Self : Fruit de saison	REPAS POUR LA PLANETE Melon de type charentais Self : Melon de type galia Chili con soja (soja bio, tomate, h rouges, poivrons, carottes bio, p pois, oignons bio, sauce tomate) Riz bio 1/2 complet pilaf Yaourt nature bio de Traon Bihan Self : Fromage blanc bio Abricots secs Self : Raisins secs
Goûters	*Pain au lait*	*Fruit de saison*	*Figues séchées*	*Petit filou*	*Purée de fruits pomme fraise*
S 22	*Lundi 26*	*Mardi 27*	*Mercredi 28*	*Jeudi 29*	*Vendredi 30*
	Carottes râpées bio vinaigrette Sef : Radis beurre Saucisse Hénaff S/porc : Saucisse de volaille Haricots blancs tomatés Vache picon Self : Vache qui rit Kiwi Self : Pomme bio	Rillettes de maquereaux maison Self : Terrine de poisson sauce vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce fruits rouges Semoule Carré de l'Est Self : Coulommiers Fruit de saison Self : Fruit de saison	Melon de type charentais Self : Pastèque Poisson fileté meunière * S/poisson : Cordon bleu Ratatouille Yaourt nature bio Self : Fromage blanc nature bio Tarte au citron Self : tarte noix de coco	* * FERIE * *	* * PONT * *
Goûters	*Fromage blanc aromatisé*	*Bâton de chocolat*	*Fruit de saison*	*	*