

MENUS DU 29 AVRIL AU 10 MAI

Restaurant scolaire de Ouvrouer les Champs



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 avril au 3 mai	Pommes de terre du pêcheur *	Journée "Santé" Potager de radis sauce fromage blanc à la ciboulette	FERIE	Salade verte et artichauts	Taboulé de chou fleur
	Bœuf bourguignon	Gratin de macaroni au chou fleur, camembert et saumon		Poulet rôti BIO	Sauté de porc Roi Rose de Touraine au paprika
Du 6 au 10 mai	Poêlée de légumes	Fromage portion	FERIE	Semoule BIO	Carottes
	Gouda	Salade de fraises et kiwi		Bûche mélange	Cantal
	Fruit de saison			Œuf au lait	Flan pâtissier
	Salade de pâtes arlequin	Salade crétoise *		Journée BIO Carottes râpées BIO	Crêpe aux champignons
Tajine de volaille aux pruneaux	Sauté de bœuf à l'échalote	Gratin de pommes de terre aux œufs durs	Poisson frais sauce citron		
Haricots beurre	Boulgour	Plat complet	Brocolis persillés		
Tomme blanche	Mimolette	Camembert BIO	Fromage à tartiner		
Banane	Glace	Fromage blanc BIO	Pastèque		

Composition des salades :
 * Pommes de terre du pêcheur : pommes de terre, tomate, thon
 * Salade crétoise : salade, féta, concombre, tomate

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !

Restaurant scolaire de Ouvrouer les Champs

MENUS DU 13 AU 24 MAI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 13 au 17 mai	Coupe pékinoise *	Journée "Gourmande" Tartare de tomates et concombre à la féta	Accueil de loisirs	Menu terroir zéro déchet Fenouil rémoulade et sa chips de pommes de terre	Taboulé à la menthe
	Coquillettes à la bolognaise BIO	Doré de poulet à la milanaise		Parmentier de porc Roi Rose de Touraine	Poisson frais sauce du soleil *
	Plat complet	Haricots verts persillés		Plat complet	Poêlée de courgettes
	Brie	Emmental		Chèvre chaud au miel	Bûche noire
	Yaourt nature sucré	Fondant au caramel et beurre salé		Compotée de fraises et rhubarbe	Pomme du Val de Loire
Du 20 au 24 mai	Concombre à la vinaigrette	Radis au beurre	Accueil de loisirs	Journée BIO Salade de riz BIO	Mousse de foie et son cornichon
	Escalope de dinde sauce forestière	Mijoté de bœuf		Sauté de porc BIO à l'estragon	Poisson frais au citron
	Pommes de terre rissolées	Ratatouille		Carottes BIO	Semoule
	Gouda	Edam		Carré frais BIO	Cantal
	Entremets vanille	Crumble aux fruits rouges		Pomme BIO	Melon

Composition des salades :
 * Coupe pékinoise : salade verte, carottes, poulet
 * Sauce du soleil : poivrons, tomate

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

BON APPETIT !