




# Restaurant scolaire - LA FERRIERE




Semaine 28 : du 9 au 13 Juillet 2018- Vacances Scolaires

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre -F-		Radis à la croque -F-	Pastèque -F-	Duo de saucisson -F-
	Rôti de porc -F- <b>B</b> Haricots verts -S-	Sauté de bœuf à la provençale -F/A- <b>B</b> Semoule -A- <b>B</b>	Poulet rôti -F- <b>B</b> Ratatouille -F- <b>B</b>	Pâtes à la parisienne -A/F/S- <b>B</b> Salade-F-	Filet de lieu noir -S- Pommes de terre -F-
	Yaourt nature sucré -F-	Saint Paulin -F- <b>B</b> Abricots -F-	Moelleux aux poires -F/A- <b>M</b>	Glace -S-	Tarte aux pommes -S-

P.A. n°2

Semaine 29 : du 16 au 20 Juillet 2018- Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade fromagère -F-		Concombre -F-	Taboulé -A-	Carottes râpées -F- <b>B</b>
	Sauté de volaille -F- Carottes et Pommes de terre -F-	<b>L</b> Jambon grill -F- <b>L</b> Moquettes -A-	Steak haché -S- <b>B</b> Pâtes -A-	Rôti de porc au jus -F- <b>B</b> Petits pois à l'étuvée -A-	Marmite de poisson basquaise -S/F- Pommes vapeur -F-
	Yaourt aromatisé -F-	<b>B</b> Brie -F- Compote pomme-fraise -A-	Fruit de saison -F-	Cœufs au lait -F- <b>M</b>	Entremet chocolat -A/F- <b>M</b>

P.A. n°3

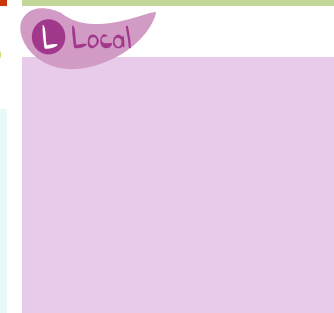


Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label

**✓ Certifié/label**

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

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs 17:51 Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

# Restaurant scolaire - LA FERRIERE

Semaine 30 : du 23 au 27 Juillet 2018- Vacances Scolaires



**Certifié/label**

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
	Salade de pâtes au surimi -A/F	Concombres ciboulette -F-		Tomates <b>B</b> vinaigrette -F-	
	Emincé de dinde au curry -F/A- Petit Pois -F- <b>B</b>	Rougail de saucisse -A/F- <b>B</b> Riz pilaf -A-	Couscous aux boulettes d'agneau -A/F/S- ***	Emincé de bœuf -F- Haricots verts persillés -S-	Poisson du marché beurre citron -F- Purée de brocolis -S/A-
	Glace -S-		Saint Nectaire -F-		<b>B</b> Emmental -F-
		Fruit de saison -F- (abricot)	Pastèque -F-	Gâteau basque -S-	Compote de pomme/Fraise -A-

P.A. n°4

Semaine 31 : du 30 Juillet au 3 Août 2018- Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon -F-		Radis à la croque -F-		Concombres <b>B</b> à la crème -F-
	Jambon grill -F- Macaronis -A- <b>B</b>	Boulettes de bœuf -F- Frites -S-	Poulet rôti -F- Haricots beurre -S-	Filet de poisson sauce basilic -F/S- Gratin de choux fleurs -S/F-	Lasagnes -A/F/S- Salade verte -F-
	Flan nappé caramel -F-	Tomme grise -F- Fruit de saison -F- (nectarine)	Semoule au lait -F/A- <b>B M</b>	<b>B</b> Camembert -F- Fruit de saison -F- (banane)	Fromage blanc -F- <b>B</b>

P.A. n°5



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

Composition des plats :  
Salade de pâtes au surimi : pâtes, tomates, surimi, basilic.

# Restaurant scolaire - LA FERRIERE

Semaine 32 : du 6 au 10 Août 2018- Vacances Scolaires

PIQUE-NIQUE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées -F- <b>B</b>		Salade pastorelle -A/F-	Tomates vinaigrette - F/A-
	Paëlla de poisson -A/S-  ***	Emincé de volaille -F-  Courgettes sauté -F- <b>B</b>	Poisson du marché -F- sauce hollandaise  Semoule -A- <b>B</b>	Colombo de porc -F-  Carottes -F-	Hachis parmentier -A/F-  Salade verte -F-
	Mimolette -F-		Saint Paulin -F- <b>B</b>	Yaourt aromatisé -F- <b>B</b>	
	Fruit de saison -F- (pêche)	Clafoutis aux abricots -F/A- <b>M</b>	Fruit de saison -F-		Glace bâtonnet -S-

P.A. n°1

Semaine 33 : du 13 au 17 Août 2018- Vacances Scolaires

ASSOMPTION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon -F-		Concombres à la crème -F-	Macédoine de légumes -S/F-
	Sauté de bœuf aux olives -F/A-  <b>B</b> Coquillettes -A-	Sauté de porc au curry -F-  <b>B</b> Carottes -F-	*** Férié ***	Filet de poisson beurre citron -S/F-  Pommes vapeur -F- <b>B</b>	Saucisse de Toulouse -F-  Haricots blancs à la tomate -S- Salade verte -F-
	Brie -F- <b>B</b>				
	Fruit de saison -F- (pomme)	Riz au lait au coulis de fruits rouges -F/A- <b>B M</b>		Fruit de saison -F-	Entremet vanille -A/F- <b>M</b>

P.A. n°2

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade pastorelle : pâtes, tomates, poivrons.



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

# Restaurant scolaire - LA FERRIERE

Semaine 34 : du 20 au 24 Août 2018- Vacances Scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Melon beurre -F- <b>B</b>	Radis à la croque -F-	Taboulé -A/F-	Salade nicarde -F/S-	<b>B</b> Tomates vinaigrette -F-
	Gratin de courgettes -S/F- au bœuf -F-	Rôti de dinde sauce basquaise -F/A- Coquillettes -A- <b>B</b>	Filet de poisson du marché sauce crevettes -S/F- Brocolis -S-	Palette de porc -F- <b>B</b> Petits pois à l'étuvée -A-	Rôti de veau -F- Pommes Dauphine -S- Salade verte -F-
	Fruit de saison -F- (prune)	Yaourt Aromatisé -F-	Glace -S-	Liégeois au chocolat -F-	Petit suisse -F-

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 35 : du 27 au 31 Août 2018- Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Melon -F-		<b>B</b> Carottes râpées -F-	<b>B</b> Haricots verts vinaigrette -F/S-
	Rôti de dinde -F- Haricots Beurre -S-	Sauté de porc au miel -F/A- Pommes de terre -F-	Filet de poisson sauce aneth -S/F- Riz -A-	Pâtes bolognaise -A/F- Fromage râpé -F- ***	Boulettes d'agneau sauce tantoori -S/F- Semoule -A-
	<b>B</b> Saint Paulin -F- Fruit de saison -F-	Mousse au chocolat -F/A-	Tomme noire -F- Eclair au chocolat -S-	Glace -S-	Fromage blanc -F- <b>B</b>

P.A. n°4



Composition des plats :

Salade nicarde : pommes de terre, tomates, haricots verts.



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

# Restaurant scolaire - LA FERRIERE

Semaine 36 : du 03 au 07 Septembre 2018



	LUNDI (rentrée des classes)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sirop de fraise à l'eau Melon Beurre -F-	Salade du chef -A/F-	<b>B</b> Carottes râpées à la mimolette -F-	Duo de saucissons -F- (adultes)	Œufs durs mayonnaise - F-
	Pâtes tortis à la carbonara -A/S-  Salade verte -F- <b>B</b>	Cordon bleu -F-  <b>M</b> Ratatouille -F-	<b>L</b> Emincé de dinde au curry -F/A-  Gratin de pommes de terre -A/F-	Hachis Parmentier -F-  Salade verte -F-	Poisson meunière -S-  Epinards béchamel -S/F-
	Yaourt nature sucré -F- <b>B</b>		Entremets chocolat -F/A-	<b>B</b> Brie -F-	Fromage blanc -F- <b>L</b>
		Moelleux aux pommes -F- <b>M</b>		Fruit de saison -F- <b>B</b>	

P.A. n°4

Semaine 37 : du 10 au 14 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé -A/F-	Radis beurre -F- (adultes)	Salade de betteraves -F-	Salade Hawaïenne	Tomate vinaigrette -F- (adultes)
	<b>L</b> Rôti de porc à la provençale -F-  <b>B</b> Haricots verts -S-	Filet de lieu noir sauce hollandaise -S/A-	<b>M</b> Hachis de canard au potiron -F/S-	<b>L</b> Colombo de poulet aubergine	Steak haché -S-
		Chèvre -F-	Fromage blanc sucré -F- <b>B</b>	Riz-A- <b>B</b>	<b>B</b> Pâtes -A-
	Fruit de saison -F-	Cocktail de fruits -A-		Gâteau au chocolat-A/F- <b>M</b>	Fruit de saison -F-

P.A. n°5

**Certifié/label**

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

Fruits indiqués selon disponibilité



**Composition des plats :**  
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur.  
Salade Hawaïenne : salade, maïs, tomate, œuf



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

# Restaurant scolaire - LA FERRIERE

Semaine 38 : du 17 au 21 Septembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade gauloise -F- (adultes)	Concombre à la crème <sup>B</sup> -F-	Tomates au basilic -F/A-	Haricots verts <sup>B</sup> et échalottes -S/F-	Melon -F-
	Jambon grill -F- <sup>L</sup> Mogettes -A- Salade verte -F-	Sauté d'agneau -F- Pâtes -A- <sup>B</sup>	Rôti de dinde au jus -F- Petits pois fermière -A/S- <sup>B</sup>	Poisson du marché -F- Semoule aux petits légumes -A/S- <sup>B</sup>	<sup>L</sup> Rôti de veau au jus -F- Pommes vapeur -F-
	Tomme noire -F-	Fromage blanc au miel <sup>B</sup> -F/A- <sup>L</sup>		Yaourt nature sucré -F-	
	Fruit de saison -F-		Far breton -F- <sup>M</sup>		Œufs au lait -F- <sup>M</sup>

P.A. n°1

Semaine 39 : du 24 au 28 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<sup>B</sup> Carottes râpées -F-	Tomates vinaigrette -F-	Duo de saucissons -F-	Salade comtesse -F-	Pizza reine -F/S-
	<sup>L</sup> Palette de porc -F- Gratin de choux fleurs -S/F-	Sauté de bœuf -F- <sup>B</sup> Pâtes macaronis -A-	Filet de Poisson à la fondue de poireaux-S- Pommes de terre vapeur -F-	Cordon bleu -S- Pureé de Potiron-S-	Filet de poisson meunière et quartier de citron -S- Carottes à la crème -F- <sup>B</sup>
		Petit suisse sucré -F-			
	Gaufre -S-		Fruit de saison -F-	<sup>B</sup> Yaourt sucré -F- <sup>L</sup>	<sup>B</sup> Compote de pommes et gâteau -A-

P.A. n°2

Certifié/label

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

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :  
Petits pois fermière : petits pois, champignons.  
Salade gauloise : betterave, emmental, pomme.  
Salade comtesse : salade, tomate, emmental, maïs.



Vous repérer grâce aux pictogrammes

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local Certifié/label

# Restaurant scolaire - LA FERRIERE

Semaine 40 : du 01 au 05 Octobre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade au cervelas -F-	Melon -F-	<b>B</b> Betteraves vinaigrette -F-	Salade coleslaw -F- (adultes)	Terrine de campagne -F-
	<b>L</b> Rôti de veau -F-	Rougail de saucisse F/A-	Couscous aux boulettes d'agneau -A/S-	Pilon de poulet roti -F-	Poisson du marché beurre citron -F-
	Gratin de blettes -F/A-	<b>B</b> Riz pilaf -A-	***	Haricots beurre -S-	Brocolis -S-
			Fromage frais <b>B</b> aux fruits -F-	Crème anglaise -F-	
	Fruit de saison -F- <b>B</b>	Glace -S-		Gâteau aux noisettes -A/F- <b>M</b>	Yaourt nature sucré -F- <b>B</b>

**Certifié/label**

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

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 41 : du 08 au 12 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Asperge sauce ciboulette (AD)-A/F/S-	Macédoine de légumes -S-	Saucisson à l'ail -F-	<b>B</b> Carottes râpées -F-	Terrine de Légumes -F/A/S-
	<b>M</b> Tajine de volaille à l'orientale -F/A-	Boulettes de bœuf au jus -S-	Filet de poisson beurre citronné -S-	Rôti de porc à l'estragon -F/A-	Filet de poisson tandoori -S/A-
	<b>B</b> Semoule -A-	Gratin de Courgettes -F-	Purée de céleris -S-	Haricots verts -S-	<b>B</b> Riz pilaf -A-
	<b>B</b> Camembert -F-	Fromage blanc <b>L</b> <b>B</b> -F-			
	Fruit de saison -F-		Fruit de saison -F-	Moelleux aux poires -F/A- <b>M</b>	Flan nappé caramel -F-



**Composition des plats :**  
Salade au cervelas : pomme de terre, tomate, cervelas.  
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise.  
Salade de pdt:pdt,tomates,des de jambon ,echalotte



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label