

ALBERT
RESTAURATION



MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2019



	Du 29 Avril au 3 Mai	qualité	Du 6 au 10 Mai	qualité	Du 13 au 17 Mai	qualité	Du 20 au 24 Mai	qualité	Du 27 au 31 Mai	qualité
LUNDI	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau forestière Pennes Compote de fruits Biscuit		Salade verte mimosa Filet de dinde au jus Pommes sautées Edam Glace		Concombre à la crème Echine de porc Flageolets aux oignons Crème dessert Biscuit du chef	 	Salade au surimi Pâtes à la bolognaise Camembert Fruit de saison	 	Tomates concombres Chipolatas Lentilles Tome noire Glace	
MARDI	Macédoine Sauté de porc à l'ananas Riz pilaf Buche lait melange Fruit frais de saison	 	Carottes râpées Poisson du jour Blé aux légumes Emmental Yaourt aux fruits	 	Friand au fromage Poisson du jour Semoule à la tomate Tomme blanche Pêche au sirop	 	Carottes râpées Roti de porc à la sauge Purée courgettes/pommes de terre Vache picon Pâtisserie du chef	 	Duo de saucissons Poisson du jour Ratatouille Camembert Fruit frais de saison	
JEUDI	Salade verte aux croutons Poulet rôti Purée de pomme de terre Mimolette Pâtisserie du chef	 	Pâté de campagne Rôti de bœuf Carottes aux oignons Brie Coupe de fruits frais	 	Tomates au basilic Steak Haché frais Torsades Saint Paulin Chausson aux pommes	 	Le Ch'Nord		Ascension	
VENREDI	Toast au fromage Beignet de calamars Gratin de légumes Gouda Fruit frais de saison	 	Betteraves à l'échalote Tortellini ricotta Salade verte Tome noire Fruit frais de saison	 	Taboulé Sauté de veau provençal Carottes sautées Mimolette Fruit frais de saison	 	Cèleri rémoulade Brandade de poisson Salade verte Brie Entremets caramel	 	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf aux oives Ecrasé de pommes de terre Gouda Ile flottante	

Menus validés par Virginie MOCORREA - Diététicienne -
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BLEU BLANC CŒUR



FRAIS



Loire et Bretagne

L&B

FAIT MAISON



RAV

Race A Viande