

Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 29 au 5 Mai 2019

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
MIDI				
Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts Cuisse de poulet rôtie aux herbes Poêlée de légumes Ecrasé de pommes terre au beurre Bûche de chèvre à la coupe Petit suisse nature sucré Beignet au chocolat Fruit de saison	Avocat mayonnaise Tomates et maïs en salade Chipolatas aux herbes de Provence Lentilles au jus Haricots plats à l'huile d'olive Yaourt nature Kiri crème nature Poire Cocktail de fruits au sirop		Carottes râpées bio Concombres bio au yaourt Spaghetti Bio à la carbonara Flan de chou-fleur bio Spaghettis Edam Bio portion Petit suisse Bio 30gr Compote de pommes bio Fruit de saison bio	Batavia vinaigrette Céleri vinaigrette Calamars à la romaine Epinards à la crème béchamel Gnocchis au beurre Yaourt nature Coulommiers à la coupe Fruit de saison



Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 6 au 12 Mai 2019

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
MIDI				
Macédoine mayonnaise Batavia aux croutons	Poireaux vinaigrette Tomate mozzarella au basilic		Betteraves vinaigrette Batavia vinaigrette bio	Carotte râpées aux raisins secs Pizza au fromage
Emincé de boeuf à la provençale	Omelette aux fines herbes		Sauté de porc bio au curry	Blanquette de poisson
Pennes rigate Carottes sautées	Poêlée de légumes Pommes rosties		Flan de courge bio Riz basmati bio	Couscous semoule / légumes
Chanteneige Fromage blanc	Yaourt nature Cantal à la coupe		Gouda Bio portion Yaourt nature Bio	Petit suisse nature Mimolette
Liégeois au chocolat Fruit frais de saison	Fraises Fruit de saison		Tarte aux pommes bio maison Crumble aux pommes maison	Poire au chocolat Fruit de saison



Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 13 au 19 Mai 2019

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
MIDI				
Batavia aux croutons Salade d'endives à l'emmental	Avocat mayonnaise Carottes râpées	Macédoine de légumes à la mayonnaise Salade de pâtes au pistou	Carottes râpées bio Radis beurre bio	Batavia vinaigrette Céleri rémoulade frais
Dos de colin à la provençale	Sauté de porc à la moutarde	Cuisse de poulet basquaise	Steak haché bio sauce au bleu	Hachis Parmentier
Brocolis en béchamel Boulgour au beurre	Polenta Salsifis à la crème	Poêlée de légumes Gnocchis au beurre	Coquillettes bio au beurre Fenouil sauté	Edam portion Fromage blanc
Edam à la coupe Petit suisse nature	Kiri Yaourt nature	Yaourt aromatisé Coulommiers à la coupe	Petit suisse Bio 30gr Camembert bio	Edam portion Fromage blanc
Eclair au chocolat Fruit de saison	Abricots au sirop à la chantilly Pêche au sirop à la chantilly	Kiwi Pomme bicolore	Yaourt aromatisé Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits de saison Compote de fruits



Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 20 au 26 Mai 2019

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
MIDI				
Sardine à l'huile Batavia aux lardons	Blancs de poireaux vinaigrette Salade de coeurs de	Concombres au yaourt Radis beurre	Salade verte aux croûtons Céleri rave rémoulade bio	Mousse de betteraves à la vache qui rit Asperges à la vinaigrette
Côte de porc sauce charcutière	Hamburger Américain maison	Navarin d'agneau printanier	Paleron de boeuf en sauce tomate	Omelette au fromage
Pennes rigate Chou-fleur au curry	Frites allumettes	Champignons persillés Semoule couscous au beurre	Purée au beurre Carottes sautées bio	Blé à la tomate Haricots verts persillés
Chanteneige Fromage blanc	Yaourt aromatisé Cantal à la coupe	Six de Savoie Yaourt nature	Petit suisse nature Edam à la coupe	Coulommiers à la coupe Petit suisse aromatisé aux fruits
Clémentines Faisselle au miel	Pomme golden Kiwi	Crème dessert de soja au chocolat Bio Fruit de saison bio	Ananas frais Litchis au sirop	Poire Fruit frais de saison



Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 27 au 2 Juin 2019

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
MIDI				
Champignons frais en persillade Salade d'endives vinaigrette	Asperges à la vinaigrette Cake au chèvre et au pesto	Salade Grecque Salade verte croustons et fromage		
	Sauté de veau aux olives	Chipolatas à la catalane		
Pasta party	Poireaux à la crème Riz créole	Endives braisées Lentilles à la dijonnaise		
Gouda à la coupe Fromage blanc sucré	Vache qui rit Petit suisse aromatisé aux fruits	Yaourt nature Coulommiers à la coupe		
Beignet au chocolat Fraises	Kiwi Timbale de glace vanille chocolat	Danette à la vanille Danette au caramel		



Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 3 au 9 Juin 2019

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
MIDI				
Batavia aux croutons Betteraves vinaigrette	Salade de tomates au basilic Carottes râpées	Macédoine mayonnaise Salade de pâtes au pistou	Radis beurre bio Céleri rave rémoulade bio	Batavia vinaigrette Pizza au fromage
Raviolis de boeuf en sauce tomate	Omelette aux pommes de terre Courgettes sautées	Poulet tandoori Aubergines à la romaine Riz basmati	Rôti de porc bio à l'ancienne Gratin dauphinois maison bio Haricots verts persillés bio	Filet de colin meunière maison Gnocchis au beurre Ratatouille
Vache qui rit triangle portion Petit suisse nature	Camembert à la coupe yaourt sucré	Fromage blanc nature Emmental portion	Faisselle nature Camembert bio	Petit suisse nature Gouda portion
Liégeois au chocolat Melon	Fraises Fruit de saison	Cone glacé vanille chocolat Fruit de saison	Fruit de saison bio Tarte aux pommes bio	Pastèque Poire au chocolat

Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 10 au 16 Juin 2019

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
MIDI				
Macédoine mayonnaise Batavia aux lardons	Avocat au surimi Carottes râpées	Oeuf dur mimosa Salade composée	ANIMATION	Salade de tomates et fêta Batavia vinaigrette
Haut de cuisse de poulet roti aux herbes	Boulettes de boeuf en sauce tomate	Calamars à la romaine		Gratin de poisson aux fruits de mer
Coquillettes au beurre Courgettes fraîches sautées à l'huile d'olive	Semoule couscous au beurre Chou-fleur au curry	Epinards au beurre Riz au citron		Aubergines à la romaine Pommes de terre vapeur
Petit suisse nature Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt nature Kiri crème nature	Yaourt aromatisé Edam à la coupe		Coulommiers à la coupe yaourt sucré
Eclair au chocolat Fruit de saison	Faisselle au miel Fruit de saison	Melon Compote de pommes		Fruit de saison au choix



Restaurant Groupe Scolaire de Saint Paul lez Durance

Semaine du 17 au 23 Juin 2019

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
MIDI				
Taboulé Concombre au fromage blanc	Terrine aux légumes maison et coulis de tomates Courgettes à la fêta et au basilic frais	Salade verte aux pommes et aux noix Salade verte au bleu	Coleslaw Tomates, mozzarella, basilic	Salade de chevre chaud Carottes râpées au citron
Chili con carne	Dos de colin aux crevettes	Rôti de porc aux olives	Omelette aux fines herbes	Bruschetta au fromage et jambon
Riz basmati	Polenta crémeuse Haricots plats à l'huile d'olive	Petits pois oignons et carottes	Purée de pommes terre maison au beurre Champignons persillés	Farfalles Salsifis poêlés au jus
Fromage blanc nature Edam à la coupe	Kiri Petit suisse aromatisé aux fruits	Yaourt nature Camembert à la coupe	Petit suisse nature Gouda à la coupe	Yaourt aromatisé Emmental portion
Entremets chocolat Eclair à la vanille	Corbeille de fruits de saison	Pomme au four à la cannelle Semoule au lait maison	Brownie maison	Mousse au chocolat au lait Panna cotta aux fruits rouges maison

