MENU

Restaurant scolaire Drakkars maternelle

Semaine du 05/06 au 11/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Tomates nature	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème (pané de blé) Haricots beurre Pommes sautées	Saucisse knack nature (saucisse de volaille, galette de quinoa) Lentilles Epinards à la crème	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage X Poêlée bretonne	Pavé de poisson blanc quartier de citron (omelette) Purée de courgettes Blé pilaf
PRODUIT LAITIER	Petit beurre biscuit	Cantafrais	Petit suisse aux fruits	Emmental
DESSERTS	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Compote de pommes HVE	Banane	Flan pâtissier Local HVE

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Produit issu de l'agriculture biologique *

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat contenant du porc

Plat végétarien *

Viande Label *

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Selon contrat**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Restaurant scolaire Drakkars maternelle

Semaine du 12/06 au 18/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Macédoine mayonnaise	Melon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon HVE sauce Dijonnaise (jambon de dinde, pané de blé épinard) Petits pois Semoule	Haché de cabillaud sauce tomate (crêpe au fromage) Pommes vapeur Courgettes sautées	Chili Végétarien aux haricots rouges Riz créole Poêlée campagnarde	Saute de volaille sauce provençale (galette de quinoa) Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Edam	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Kiri crème
DESSERTS	Liégeois vanille	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Moelleux à l'abricot

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Produit issu de l'agriculture biologique *

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat contenant du porc

Plat végétarien *

Viande Label *

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Selon contrat**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Restaurant scolaire Drakkars maternelle

Semaine du 19/06 au 25/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise (salade de pomme de terre)	Tomates nature	Julienne de Betteraves vinaigrette	Pastèque
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu sauce tomate (croustillant de fromage) Haricots verts Pommes de terre Sarladaises	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette (omelette) Purée de pommes de terre Brocolis	Couscous boulettes de soja Semoule Légumes couscous	Rôti de porc HVE à la moutarde (rôti de dinde, galette de quinoa) Carottes à la crème Riz créole
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Camembert	Petit suisse aux fruits	Tomme noire
DESSERTS	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel	Fruit frais	Chou à la vanille

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Produit issu de l'agriculture biologique *

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat contenant du porc

Plat végétarien *

Viande Label *

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Selon contrat**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Restaurant scolaire Drakkars maternelle

Semaine du 26/06 au 02/07

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Taboulé	Concombre bulgare	Melon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse (saucisse de volaille, galette de quinoa) Haricots blancs à la tomate Haricots plats	Escalope de volaille vallée d'auge (nugget's de blé) Petits pois Boulgour	Dhal de lentilles (plat végé) Riz créole Curry de Courgettes poivrons	Pavé de poisson blanc à la crème (pané de blé épinard fromage) Duo de carottes et pommes de terre Semoule
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Galettes bretonnes	Petit suisse sucré	Emmental
DESSERTS	Compote pomme fraise	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Gâteau au chocolat

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Produit issu de l'agriculture biologique *

Pâtisserie maison

Les viandes de bœuf et de porc sont françaises

Plat contenant du porc

Plat végétarien *

Viande Label *

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FUE33M

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Selon contrat**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.