

Cité Scolaire Beaumont-Redon

Menu semaine du 04 février au 08 février 2019

Jours	Hors d'œuvre	Plat du jour	Dessert	Dîner
Lundi 04	Pamplemousse Feuilleté emmental Saucisson à l'ail Trio thon /maïs/tomate	Estouffade de porc Cœur de merlu Pâtes au beurre Carottes persillées	Tome blanche à la coupe <i>Semoule au lait Bio</i> Eclair <i>Crème dessert varié</i>	Buffet d'entrée/ <i>potage BIO</i> Boulettes bœuf sauce tomate Riz pillaf Fruits de saison
Mardi 05	Pamplemousse Salade marco polo Salade bretonne Carottes rapées à l'orange	Emincé de veau Paupiette de volaille Duo boulgour/quinoa Pôlée de légumes au paprika	Gouda à la coupe Moelleux au citron Tarte au chocolat Fromage blanc au coulis fruits	Buffet d'entrée/ <i>potage BIO</i> Wings Potatoes Mousse chocolat blanc
Mercredi 06	Pamplemousse Avocat sauce cocktail Salade fromagère	Choucroute garnie (chou, pdt,saucisse fumée, jambonneau,saucisson)	Cantal à la coupe Muffin au caramel Flan patissier à l'abricot Yaourt gourmand	Buffet d'entrée/ <i>potage BIO</i> Escalope viennoise Tortis couleurs Fruits de saison
Jeudi 07	Pamplemousse Nems sauce thai Salade chinoise Beignets calamars	Travers de porc laqué Emincé dinde mandarin Poêlée asiatique Riz cantonnais	Fromage à la coupe Pavé coco cacao Beignets ananas Salade de fruits exotique	Buffet d'entrée/ <i>potage BIO</i> Steack de veau Gratin de legumes Salade /fromage Crème brûlée
Vendredi 08	Pamplemousse Crudités du jour Salade du jour Entrées variées	Poisson du jour Poisson pané Purée Mélange de légumes	Fromage du jour Pâtisserie du jour Laitages du jour Desserts variés	

Le chef d'Etablissement
P. LE FLEM

L'intendant
F.SERGIENKO