


Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 03 au 07 Avril

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>Le Miel</p> <p>Le miel est une substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat. Elles l'entreposent dans la ruche et s'en nourrissent tout au long de l'année.</p> <p>L'apiculture moderne propose différents types de miels d'origine florale et géographique, de saveur et d'aspect très variés.</p>  <p>Les miels réputés :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le miel de romarin, il est principalement produit dans les Corbières. -Le miel de sapin des Vosges -Le miel de Pitcairn, le plus rare et pur
DEJENER	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Escalope de porc à la Louisiane (Omelette au fromage)</p> <p>Duo choux fleurs persillés et brocolis</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Duo de crudités</p> <p>Nuggets de poisson et sauce ketchup</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc au miel et son biscuit</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>	<p>Salade composée</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée (Poisson meunière)</p> <p>Chichoumé de légumes</p> <p>Chantailou</p> <p>Banane au caramel</p>	<p>Saucisson à l'ail (Œufs mayonnaise)</p> <p>Merlu sauce béarnaise</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 10 au 14 Avril 2017

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	
D E J E U N E R	Tomates au basilic	Tarte chèvre miel		Chou chinois en salade	Œufs au thon	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>La Marmelade</p> <p>La marmelade est une confiture faite à partir du jus et de la peau d'agrumes bouillis avec du sucre et de l'eau.</p> <p>Aujourd'hui, le terme désigne plutôt une confiture à base d'agrumes ou alors une préparation très épaisse dans laquelle les morceaux de fruits ne sont pas totalement pris en gelée : la marmelade peut aussi être faite avec des citrons, des limes, des pamplemousses ou des mandarines.</p> 
	Alouette de bœuf au jus	Curry de volaille	PIQUE NIQUE	Paupiette de saumon aux crevettes	Roti de porc à la tomate et au thym (Colin au citron)	
	Haricots verts persillés	Poêlée méridionale		Polenta	Petits pois aux oignons	
	Six de Savoie	Vache qui rit		Saint Paulin	Yaourt au sucre	
	Eclair	Pomme		Kiwis	Marmelade de pêche	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 17 au 21 Avril 2017

		LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	<i>Infos de la diét'</i> Pâques
D E J E U N E R	LUNDI DE PÂQUES	Pâté de volaille		Terrine de légumes	Salade verte féta olives noires	Salade de choux fleurs	
		Cordon bleu		Spaghettis à la bolognaise	Filet de dorade au beurre blanc	Sauté de porc au caramel (Omelette aux herbes)	
		Petits pois étuvés			Pommes vapeur	Riz créole	
		Kiri		Tartare			
		Yaourt au sucre		Salade fraises litchis coco	Fruit de saison	Salade de fruits	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 24 au 28 Avril 2017

		LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	<i>Infos de la diét'</i>
D E J E U N E R		Mousse de foie (Œufs mayonnaise)	Salade de tomates maïs	Pizza aux trois fromages	Pamplemousse au sucre	Salade du Chef	
		Wings de poulet Printanière de légumes	Colin à la croute de Corn Flakes Coquillettes au beurre	Escalope de porc à la crème (Poisson à la crème) Haricots plats	Gratin d'œufs durs à la florentine et pommes vapeur	Paëlla	
		Petits suisses aux fruits	Brie à la coupe Flan caramel	Poire	Saint Môret Compote de fruits	Mimolette Fruit frais 	<p>Fruits : Les couleurs roses/rouges apparaissent comme la fraise et la rhubarbe.</p> <p>Légumes : -Les asperges, les petits pois, les jeunes pousses d'épinards -Les herbes fines comme le persil, la ciboulette, l'origan, la coriandre ou l'estragon.</p>

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 01 au 05 Mai 2017

		LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>1^{er} Mai</p> <p>La Fête du Travail est le nom de plusieurs fêtes qui furent instituées à partir du XVIIIe siècle pour célébrer les réalisations des travailleurs.</p> <p>Elle est célébrée le 1er mai dans de nombreux pays du monde et est l'occasion d'importantes manifestations du mouvement ouvrier.</p> <p>Cette journée est souvent un jour férié.</p> <p>Au début du XXe siècle, il devient habituel, à l'occasion du 1er mai, d'offrir un brin de muguet.</p> 
D E J U N E R	FERIE 1ER MAI	Œufs mayonnaise	Œufs mayonnaise	Salade de choux blanc	Salade de quinoa  aux oignons	Salade verte	
		Roti de dinde au jus	Roti de dinde au jus	Filet de lieu au basilic	Emincés de bœuf au soja	Paupiette du pêcheur à la bisque	
		Petits pois étuvés	Petits pois étuvés	Purée de haricots verts	Poêlée Wok	Tagliatelles au beurre	
		Gouda	Gouda	Saint Paulin	Emmental	Kiri	
		Fruit de saison	Mousse chocolat	Ananas frais	Salade de fruits aux fraises		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 08 au 12 Mai 2017

		LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	<i>Infos de la diét'</i> 8 Mai Le 8 mai marque la date anniversaire de la fin de la Seconde Guerre mondiale en Europe occidentale. « La guerre est gagnée. Voici la victoire. [...] L'ennemi allemand vient de capituler devant les armées alliées de l'Ouest et de l'Est. Le commandement français était présent et partie à l'acte de capitulation. Honneur pour toujours à nos armées et à leurs chefs, Honneur à notre peuple que des épreuves terribles n'ont pu réduire ni fléchir, Honneur aux Nations Unies qui ont mêlé leur sang à notre sang, leurs peines à nos peines, leur espérance à notre espérance et qui, aujourd'hui, triomphent avec nous. Ah, vive la France ! » Charles de Gaulle
D E J E U N E R	FERIE 8 MAI	Quiche au fromage	Concombres à la menthe		Taboulé oriental	Oeufs mayonnaise	
		Roti de porc à la moutarde (Omelette à la tomate)		Tortellini trois couleurs au fromage	Escalope de dinde panée	Brandade de morue gratinée	
		Brocolis aux amandes			Ratatouille confite		
		Tomme noire			Saint Paulin		
		Fruit de saison	Abricots		Kiwis	Mousse citron	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 15 au 19 Mai 2017

		LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>La Melon</p> <p>Le Melon (Cucumis melo) est une plante herbacée annuelle originaire d'Afrique intertropicale, appartenant à la famille des Cucurbitacées et largement cultivée comme plante potagère pour son faux-fruit comestible.</p> <p>Environ 250 variétés de melon sont inscrites au Catalogue officiel français¹⁰, dont 16 sur la liste SVI (anciennes variétés destinées aux amateurs)</p> <p>Quatre types variétaux sont principalement cultivés : le « cantaloup charentais », le « charentais brodé », le « vert olive » (écorce vert olive, forme ovale) et le « galia » .</p> 
D E J E U N E R	Salade verte aux croûtons	Melon	Coleslaw	Salade de tomates au vinaigre balsamique	Stick de mozzarella		
	Petits farcis (Tomate courgette)	Galette complète (Fromage-Jambon) (Crêpe au fromage)	Sauté de lapin au romarin	Paupiette de veau à la moutarde douce	Poulet rôti aux herbes de Provence		
	Camembert	Salade verte	Pâtes au beurre	Petits pois étuvés	Gratin de courgettes		
	Choux garnis	Liégeois	Emmental à la coupe	Cantadou	Petits suisses au sucre et son petit Lu		
			Compote de pommes	Beignet abricot			

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 22 au 26 Mai 2017

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette	Charcuterie et condiments (Œufs mayonnaise)	Cœurs de palmiers en salade	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION	<p><u>Infos de la diét</u></p> <p>Le chou chinois</p> <p>Recette</p> <p>Ingrédients (pour 4 personnes)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 chou chinois - 1 cuillère à soupe de graines de sésame <p>Pour la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide - 1 cuillère à soupe de vinaigre de pommes - 2 gousses d'ail pressées - sel, poivre - 1 pointe de piment - 2 cuillères à soupe de sucre blanc <p>Préparation de la recette :</p> <p>Commencer par griller les graines de sésame. Réserver. Préparer la sauce : mélanger tous les ingrédients, en commençant par le sucre dans le vinaigre. Couper le chou en lanière, les mettre dans la sauce. Ajouter les graines de sésame. Mélanger et laisser macérer.</p>
	Aïoli de Colin et ses légumes	Boulettes d'agneau façon tajine	Bœufs aux olives et ses jeunes carottes			
	Tomme noire	Chantailou	Saint Nectaire			
	Pastèque	Melon jaune	Kiwis			

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 29 Mai au 02 Juin 2017

		LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02	<i>Infos de la diét'</i> Les fraises
D E J E U N E R		Jambon de dinde	Pizza	Concombres vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Œufs au thon	
		Poisson pané Purée de légumes	Escalope de poulet aux champignons Haricots beurre	Rouille de seiche Pommes vapeur	Chili con carné Riz blanc	Roti de porc au jus (Poisson à l'huile d'olive) Lentilles fermières	Cirafine : rouge vif, très brillante, forme allongée, légèrement aromatique, sucrée et acidulée ; Cigaline : forme allongée, très brillante, aromatique, sucrée et acidulée ;
		Ile flottante	Brie à la coupe Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Tartare Compote de poires	Edam Salade de fraises ananas	Darselect : rouge brique à pourpre, brillance moyenne à forte, forme conique, longue ou courte, ferme et juteuse ; Elsanta : rouge orangé à rouge brique, brillance moyenne à forte, forme conique, moyennement acide, ferme ; Mara des bois : rouge vif, brillance moyenne à forte, forme irrégulière, moyennement acide, très parfumée, très aromatique

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

