

Restaurant scolaire de Verberie

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAI 2017	DU 15 AU 19	Œuf dur sauce f.blanc ciboulette Mijoté de porc aigre doux Carottes fraîches / semoule Verre de lait bio Melon	Salade de tomates au basilic Steak de merlu aux aromates Fondue d'épinards à l'ail / Riz Cantadou Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes mayonnaise Jambon braisé Purée fraîche Fromage Ananas frais	Repas "Graine de détective" Salade de riz au maïs Boulettes de bœuf provençales Blé à la tomate Coulommiers Pain perdu aux céréales	Duo carottes & feuilles d'épinards Filet de poulet à la crème Brocolis / coquillettes Edam Pastèque
	DU 22 AU 26	Salade de chou rouge aux raisins secs Hachis Parmentier (purée fraîche) Salade verte Rondelé Crème dessert chocolat	Taboulé Cordon bleu Aubergines grillées Tortis bio Fromage Kiwi	Céleri rémoulade Rôti de porc à la tomate Flageolets Amsterdamer Banane	Ascension	Fermé
MAI-JUIN 2017	DU 29 AU 02	Concombres vinaigrette Saucisse de Francfort Lentilles Brie Mousse au chocolat	Salade de betteraves Poulet de Picardie au jus Frites fraîches Fromage Salade de fruits	Pêche garnie au thon Sauté de veau à l'ancienne Légumes du pot frais Emmental Bio Entremets vanille	Assiette anglaise Poisson du marché à la tomate Haricots verts / pommes vapeur Chavroux Fraises au sucre	Salade de tomates à l'échalote Keftas d'agneau Semoule / Légumes couscous Tartare Feuilleté aux fraises maison
	DU 05 AU 09	Lundi de Pentecôte	Radis beurre Dos de cabillaud à l'aneth Courgettes fraîches / riz Camembert bio Salade de fruits au sirop	Salade composée Jambon blanc Purée fraîche Fromage Yaourt aux fruits	Cake aux tomates confites et mozzarella Pilons de poulet aux épices du soleil Chou fleur gratiné Blé Kiri Orange en quartier	Courgettes râpées Lasagnes à la bolognaise maison Salade verte Cantadou Fromage blanc au coulis
JUIN 2017	DU 12 AU 16	Salade de riz créole Estouffade bourguignonne Semoule Bio Carottes fraîches Tartare Pêche	Melon Palette de porc à la diable Frites Brie Flan nappé caramel	Pâté en croûte Langue de bœuf sauce piquante Pennes Fromage Kiwi	Salade de maïs Poisson du marché à l'aneth Poireaux frais / riz Gouda Feuilleté pâtissier maison	Salade de tomate au cerfeuil Emincé de volaille à la provençale Haricots verts / pommes vapeur Mimolette Soupe de melon
	DU 19 AU 23	Salade betteraves / pois chiches Steak haché de bœuf à l'échalote Farfalles Fromage Poire au sirop	Salade de radis et pomme Cuisse de poulet aux poivrons Printanière de légumes Verre de lait Cake au chocolat maison	Lentilles vinaigrette Colombo de porc Purée shrek Petit suisse Fruit	Concombres Bio à la menthe Poisson du marché à la ciboulette Riz / Aubergines Tomme Blanche Entremets au chocolat	Salade de p. de terre et poivrons Paupiette de veau à la tomate Courgettes fraîches / semoule Emmental Nectarine
	DU 26 AU 30	Duo melon - pastèque Tagliatelles à la carbonara Coulommiers Liégeois chocolat	Tarte au fromage maison Filet de merlu au citron Haricots verts / pommes vapeur Kiri Fraises chantilly	Salade de cœurs de palmiers Goulash hongroise Flan de courgettes / Riz Fromage Pastèque	Animation pique-nique Pain bagnat au poulet Chips Glace Jus de pomme local	Salade de tomates au persil Normandin de veau sauce forestière Carottes fraîches Bio Boullgour Edam Panna Cotta vanillée maison
JUILLET 2017	DU 03 AU 07	Carottes râpées à l'orange Cervelas obernois Lentilles Bio Petit cotentin Crème vanille	Concombres vinaigrette Rôti de bœuf froid Frites fraîches Rondelé Yaourt nature sucré	Surimi Escalope de volaille au lait de coco Gratin de brocolis et pommes de terre Camembert Melon	Salade composée Dos de colin à la dieppoise Ratouille sur le pouce et Riz Saint Paulin Clafoutis aux cerises	Menu du chef