

RESTAURANT SCOLAIRE DU COLLEGE DU BASTBERG

SEMAINE DU 08 AU 12 Mai 2017

Menu élaboré selon le plan alimentaire GEMRCN (groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) - Arrêté de septembre 2011

Lundi 08 Mai



Mardi 09 Mai

Salade tunisienne
Salade de quinoa et boulgour

Fleischschnaka (bœuf)
à la fondue d'épinards

Fromage

Fruits ou compote

Jeudi 11 Mai

Salade d'œufs vinaigrette
Panaché de salade verte et
jeunes pousses aux lardons

Filet de hoki pané
Sauce rémoulade
Pommes à l'anglaise
Poêlée de légumes

Fromage

Beignet au chocolat



Vendredi 12 Mai

Salade de carottes et fenouil
Salade aux asperges blanches

Sauté de porc BIO
Fusilli BIO

Fromage

Barre glacée



Le principal : R. Dal Cortivo



La gestionnaire : S. Leclerc

Légumes et fruits crus et cuits- Féculents- Produits laitiers- Protéines- Entrée, plats, desserts >15%de lipides- Desserts>20gr de glucide et <15%de lipides

RESTAURANT SCOLAIRE DU COLLEGE DU BASTBERG

SEMAINE DU 15 AU 19 Mai 2017

Menu élaboré selon le plan alimentaire GEMRCN (groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) - Arrêté de septembre 2011

Lundi 15 mai

Radis roses au beurre
Pomelos

Couscous royal
bœuf-poulet-agneau
Fromage

Mousse au chocolat
Crème dessert



Jeudi 18 mai

Salade de radis ostergruss
Betterave rouge au cumin

Bouchée à la reine (veau volaille)
Tagliatelle au beurre

Fromage

Compote de rhubarbe ou
de fruits rouges au crumble



Le principal : R. Dal Cortivo



Mardi 16 mai

Cornet de jambon au céleri
Mousse de canard

Filet de poisson à la Normande
Gratin de légumes

Fromage

Fruits BIO

Vendredi 19 mai

Buffet de crudités

Doner kebab (agneau-dinde)
Frites

fromage

Fruits

La gestionnaire : S. Leclerc

Légumes et fruits crus et cuits- Féculents- Produits laitiers- Protéines- Entrée, plats, desserts >15%de lipides- Desserts>20gr de glucide et <15%de lipides



RESTAURANT SCOLAIRE DU COLLEGE DU BASTBERG



SEMAINE DU 22 AU 26 Mai 2017

Menu élaboré selon le plan alimentaire GEMRCN (groupement d'étude des marchés en restauration collective e
Arrêté de septembre 2011

Lundi 22 mai

Toast maître brasseur
Feuilleté aux champignons

Sot-l'y-laisse de dinde
Purée de carottes

Fromage

Fruits BIO



Mardi 23 Mai

Tomates mozzarella au basilic
Salade antipasti

Spaghettis à la bolognaise (bœuf)
Salade verte

Fromage



Jeudi 25 Mai



ANIMATION
GLACE A L'ITALIENNE

Vendredi 26 Mai Congés



Le principal : R. Dal Cortivo

La gestionnaire : S. Leclerc

Légumes et fruits crus et cuits- Féculents- Produits laitiers- Protéines- Entrée, plats, desserts >15%de lipides- Dess
glucide et <15%de lipides