

# Restaurant scolaire de Coray

Semaine du 06 au 12 Mai 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraises et rhubarbe

	lundi 6	mardi 7	jeudi 9	vendredi 10
Entrée	Céleri Rémoulade Bio	Riz Niçois	Macédoine De Légumes	Concombre Bio Vinaigrette
Plat	Chipolatas Grillées	Boeuf Bourguignon	Cuisse De Poulet Au Romarin	Poisson Du Jour Sauce Citron
Accompagnement	Purée De Pommes De Terre	Carottes Bio	Tortis Bio	Ratatouille
Dessert	Yaourt Aromatisé	Fruit De Saison	Fruit De Saison	Brownies Crème Anglaise

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Coray

Semaine du 13 au 19 Mai 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraises et rhubarbe

	lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Entrée	Tomates Ciboulette	Carottes Râpées Bio	Piémontaise	Salade Fromagère
Plat	Lasagne Bolognaise	Paupiette De Veau	Sauté De Porc Aux Champignons	Retour De Pêche Sauce Tomate
Accompagnement	Salade Verte Bio	Riz Aux Petits Légumes	Haricots Verts Bio	Semoule Couscous Bio
Dessert	Fruit De Saison	Mousse Au Chocolat	Fruit De Saison	Poire Au Sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Coray

Semaine du 20 au 26 Mai 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraises et rhubarbe

	lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
Entrée	Friand Fromage	Melon	Betteraves En Vinaigrette	Coleslaw
Plat	Rôti De Porc Au Jus	Coquillettes Bolognaise	Emincé De Dinde Aux Poivrons	Poisson Du Jour Sauce Crustacé
Accompagnement	Petits Pois Bio	Salade Verte	Carottes Bio	Riz Créole Bio
Dessert	Fruit De Saison	Yaourt Nature Sucré	Chausson Aux Pommes	Coctail De Fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Coray

Semaine du 27 Mai au 02 Juin 2019



Recette du mois de Mai: Sablé fraises et rhubarbe

	lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 31
Entrée	Pastèque	Macédoine De Légumes	Concombre Bio Vinaigrette	Saucisson A L'Ail & Cornichon
Plat	Omelette	Fricassée De Volaille À La Normande	Emincé De Porc À La Moutarde	Poisson Du Marché Sauce Aurore
Accompagnement	Frites	Coquillettes Bio	Haricots Beurre	Julienne De Légumes
Dessert	Fromage Blanc	Liègeois Vanille	Crêpe À La Confiture	Fruit De Saison Bio

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

# Restaurant scolaire de Coray

Semaine du 03 au 09 Juin 2019



Recette du mois de Juin: Chili sin carne

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	vendredi 7
Entrée	Carottes Râpée Bio	Salade Piémontaise	Oeuf Mayonnaise	Melon
Plat	Quiche Thon & Tomate	Boeuf Aux Olives	Sauté De Dinde Forestier	Poisson Du Marché Sauce Citron
Accompagnement	Salade Verte	Carottes Bio	Haricots Vert Bio	Tortis Bio
Dessert	Entremets Vanille	Fruit De Saison	Fruit De Saison	Yaourt Aromatisé
<p>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.            Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.</p>				