

Restaurant scolaire de Coray

Semaine du 10 au 16 Juin 2019



Recette du mois de Juin: Chili sin carne

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Entrée		Taboulé	Salade De Tomates	Pastèque
Plat	 <p>Lundi de Pentecôte</p>	Sauté De Boeuf Au Paprika	Filet De Dinde Au Four	Retour De Criée
Accompagnement		Haricots Vert Bio	Purée De Pommes De Terre	Poêlée De Légumes Bio
Dessert		Fruit De Saison	Fruit De Saison Bio	Beignet Aux Pommes

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 17 au 23 Juin 2019



Recette du mois de Juin: Chili sin carne

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Entrée	Betterave À L'Échalotes	Concombre À La Crème Bio	Salade Strasbourgeoise	Melon
Plat	Steak Haché Sauce Poivre	Paupiette De Veau Marengo	Sauté De Porc Au Curry	Retour De Pêche
Accompagnement	Frites	Semoule Et Ratatouille	Carottes Braisée Bio	Riz Bio
Dessert	Fruit De Saison Bio	Entremets Vanille	Fruit De Saison	Ananas Au Sirop
<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>				

Restaurant scolaire de Coray

Semaine du 24 au 30 Juin 2019



Recette du mois de Juin: Chili sin carne

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Friand Au Fromage	Pastèque	Macédoine De Légumes	Salade Maïs Et Dés De Jambon
Plat	Rôti De Porc	Tortis Bio Bolognaise	Emincé De Dinde A La Tomate	Poisson Du Marché Sauce Citron
Accompagnement	Haricots Verts Bio	Tortis Bio	Petits Pois Bio	Boulgour
Dessert	Fruit De Saison	Petits Suisses Aromatisés	Tarte Aux Pommes	Abricots 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 1er au 07 Juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 1	mardi 2	jeudi 4	vendredi 5
Entrée	Carottes Râpée Bio	Salade De Tomates Et Coeurs De Palmiers	Concombre Vinaigrette	Pâté De Campagne & Cornichon
Plat	Omelette	Escalope De Volaille À La Crème	Sauté De Porc À La Moutarde	Poisson Du Marché À La Tomate
Accompagnement	Pommes Rissolées	Coquillettes Bio	Courgettes Sautées Bio	Julienne De Légumes
Dessert	Yaourt Nature Bio	Crème Vanille	Far Breton	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 08 au 14 Juillet 2019



Recette des mois de Juillet/ Août: Tomatofu tandoori et lentilles corail

	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
Entrée	Melon	Salade De Pâtes Au Thon	Oeuf Mayonnaise	Pastèque
Plat	Quiche Au Jambon	Sauté De Boeuf Aux Poivrons	Emincé De Dinde Au Curry	Poisson Du Marché Sauce Aurore
Accompagnement	Salade Verte Bio	Jeunes Carottes	Brunoise De Légumes	Riz Créole Bio
Dessert	Mousse Au Chocolat	Fruit De Saison Bio	Fruit De Saison Bio	Petits Suisses Sucrés

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.