

## RESTAURANT SCOLAIRE DE DAUMERAY



QUE MANGE MON ENFANT AU RESTAURANT SCOLAIRE ?

### **Plus de produits frais et locaux en 2018.**

\*Poisson frais: « une fois par semaine »

\*Produits laitier, Charcuteries et Viandes fraîches: « Française » .

\*Lait de ferme « BIO » de DAUMERAY .

\* Yaourt / Fromage blanc / Crème épaisse « BIO » de DAUMERAY .

\*Légumes BIO de saison:

« Pomme de terre, carotte, poireaux, choux, navet, salade, céleris, betterave, tomates »

\*Légumes et fruits de saison:

« Pays de Loire ».

\*Fruits exotique: « France métropole ».

\*Produits surgelés : « Légumes crus, feuilletages ».

\*Occasionnels : « Conserves, Glaces, Pâtisseries ».

**\*Le pain servi** pendant le repas n'est pas limité, **mais à la demande de l'enfant** auprès des agents, pour éviter **le gaspillage**.

**\*Le menu peut être modifié à tout moment**, selon les arrivages, les effectifs, une grève, l'absence d'un ou plusieurs agents et en fonction des sorties scolaires.

Responsable cuisine: Joël CHARLOT  
MAIL : [cantine.daumeray@wanadoo](mailto:cantine.daumeray@wanadoo)  
Tél: 02 41 32 56 21

## RESTAURANT SCOLAIRE DE DAUMERAY



### MENU

SEMAINE 11	Entrée Salade	Plat Principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert Fruit
<b>Lundi</b> 12/03/18	Potage des légumes <b>MO</b>	Pâte à la Carbonara <b>MO</b>	« Pâte »	Fromage blanc <b>O</b>	Confiture <b>MO</b>
<b>Mardi</b> 13/03/18	Betterave à la vinaigrette <b>MOB</b>	Poulet rôti avec son jus persillé <b>MO</b>	Frites <b>S</b>	« lait de ferme » <b>FO</b>	Crème Maison <b>MF</b>
<b>Jeudi</b> 15/03/18	Salade de gésier confits <b>MO</b>	Escalope de porc <b>MO</b>	Salsifis <b>Q</b>	Yaourt nature au sucre <b>O</b>	« 125 g France »
<b>Vendredi</b> 16/03/18	Friand aux fromages <b>S</b>	Poisson au beurre blanc <b>MO</b>	Compotée de choux <b>MOB</b>	« Présence de fromages dans le friand »	Pomme

Maison = <b>M</b>	BIO = <b>B</b>	Ferme = <b>F</b>	Frais = <b>O</b>	Conserve = <b>Q</b>	Surgelé = <b>S</b>
-------------------	----------------	------------------	------------------	---------------------	--------------------

SEMAINE 12	Entrée Salade	Plat Principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert Fruit
<b>Lundi</b> 19/03/18	Céleris Mayonnaise <b>MO</b>	Chipolatas <b>O</b>	MOGETTES de Vendée <b>Q</b>	« lait de ferme » <b>FO</b>	Crème à la vanille <b>MO</b>
<b>Mardi</b> 20/03/18	Quiche Lorraine <b>MO</b>	Steak haché <b>BS</b>	Gratin Dauphinois <b>MO</b>	« Présence de fromages dans la quiche »	Orange pamplemousse <b>Q</b>
<b>Jeudi</b> 22/03/18	Potage des légumes <b>MO</b>	Émincé de dinde aux herbes de Provence <b>MO</b>	Semoule <b>Q</b>	Petit Suisse <b>O</b>	« France »
<b>Vendredi</b> 23/03/18	Salade de mimolettes <b>O</b>	Blanquette de poisson <b>MO</b>	Riz pilaf <b>BMQ</b>	« Présence de fromages dans la salade »	Crème Glacé <b>S</b>

## RESTAURANT SCOLAIRE DE DAUMERAY



### MENU

SEMAINE 13	Entrée Salade	Plat Principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert Fruit
<b>Lundi</b> 26/03/18	Carottes râpées <b>MOB</b>	Jambon Béchamel <b>MO</b>	Lentilles à l'ancienne <b>Q</b>	BOURSIN <b>O</b>	Banane <b>O</b>
<b>Mardi</b> 27/03/18	Potage des légumes <b>MO</b>	Lasagne BOLOGNAISE <b>MO</b>	« Pâte »	Yaourt nature sucré <b>O</b>	« 125 g <i>France</i> »
<b>Jeudi</b> 29/03/18	Salade aux lardons <b>MO</b>	Poulet rôti avec son jus persillé <b>MO</b>	Frites <b>S</b>	« lait de ferme » <b>FO</b>	Mousse au chocolat Viennoise <b>O</b>
<b>Vendredi</b> 30/03/18	Pâté de campagne <b>O</b>	Poisson au court bouillon <b>MO</b>	« Pâte » <i>Farfalle</i> <b>MO</b>	Fromage blanc <b>O</b>	Confiture <b>MO</b>

Maison = <b>M</b>	BIO = <b>B</b>	Ferme = <b>F</b>	Frais = <b>O</b>	Conserve = <b>Q</b>	Surgelé = <b>S</b>
-------------------	----------------	------------------	------------------	---------------------	--------------------

SEMAINE 14	Entrée Salade	Plat Principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert Fruit
<b>Lundi</b> PAQUES					
<b>Mardi</b> 03/04/18	Macédoine de légumes <b>Q</b>	Boulette de bœuf « BIO » <b>SB</b>	Ratatouille <b>QB</b>	<i>Fromage de chèvre</i> <b>O</b>	Pomme <b>O</b>
<b>Jeudi</b> 05/04/18	Betterave à la vinaigrette <b>MOB</b>	Rôti de porc <b>MO</b>	Purée de pomme de terre <b>MO</b>	Yaourt nature sucré <b>O</b>	« 125 g <i>France</i> »
<b>Vendredi</b> 06/04/18	Salade Fromagère <b>MO</b>	Poisson panée <b>O</b>	Carottes Vichy <b>MO</b>	<i>Présence de fromages « salade »</i>	Chou à la crème <b>MO</b>

## RESTAURANT SCOLAIRE DE DAUMERAY



### MENU

SEMAINE 15	Entrée Salade	Plat Principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert Fruit
<b>Lundi</b> 09/04/18	Salade <b>O</b>	Hachis Parmentier <b>MO</b>	« Pomme de terre » <b>O</b>	Yaourt nature sucré <b>O</b>	« 125 g France »
<b>Mardi</b> 10/04/18	Concombre à la crème <b>MO</b>	Blanquette de veau <b>MO</b>	Riz Créole <b>Q</b>	Camembert <b>O</b>	Banane <b>O</b>
<b>Jeudi</b> 12/04/18	Carottes râpées <b>MOB</b>	Poulet rôti avec son jus persillé <b>MO</b>	Frites <b>S</b>	Vache qui Rit <b>O</b>	Salade de fruits <b>Q</b>
<b>Vendredi</b> 13/04/18	Rillettes de porc <b>O</b>	Poisson du jour à la tomate	Brocolis <b>S</b>	« lait de ferme » <b>FO</b>	Mousse au chocolat <b>MO</b>

Maison = <b>M</b>	BIO = <b>B</b>	Ferme = <b>F</b>	Frais = <b>O</b>	Conserve = <b>Q</b>	Surgelé = <b>S</b>
-------------------	----------------	------------------	------------------	---------------------	--------------------

SEMAINE 16	Entrée Salade	Plat Principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert Fruit
<b>Lundi</b> 16/04/18	Duo de crudités <b>MOB</b>	Pâte à la Carbonara <b>MO</b>	« Pâte »	Yaourt aux fruits <b>O</b>	« 125 g France »
<b>Mardi</b> 17/04/18	Salade du pêcheur <b>MO</b>	Tomate farciée <b>S</b>	Riz Créole <b>Q</b>	Emmental <b>O</b>	Ananas au sirop <b>Q</b>
<b>Jeudi</b> 19/04/18	Tomate vinaigrette <b>MO</b>	Émince de dinde	Petits pois carottes <b>Q</b>	« lait de ferme » <b>FO</b>	Crème au caramel <b>MF</b>
<b>Vendredi</b> 20/04/18	Mousse de canard <b>O</b>	Gratin du moussaillon <b>MO</b>	Pâte « émincé de maquereau »	Dans la pâtisserie	Éclair au café <b>S</b>

## RESTAURANT SCOLAIRE DE DAUMERAY



### MENU

SEMAINE 17	Entrée Salade	Plat Principal	Légume Féculent	Produit laitier	Dessert Fruit
<b>Lundi</b> 23/04/17	Carottes râpées <b>MO</b>	Steak haché <b>BS</b>	Haricots vert <b>S</b>	Fromage blanc <b>O</b>	Confiture <b>MO</b>
<b>Mardi</b> 24/04/18	Pâté en croûte de canard <b>O</b>	Raviolis de bœuf <b>Q</b>	« Pâte »	Dans la pâtisserie	Flan pâtissier <b>MO</b>
<b>Jeudi</b>					
<b>Vendredi</b>					

Maison = <b>M</b>	BIO = <b>B</b>	Ferme = <b>F</b>	Frais = <b>O</b>	Conserve = <b>Q</b>	Surgelé = <b>S</b>
-------------------	----------------	------------------	------------------	---------------------	--------------------

**\*BONNES VACANCES\***