

RECRE ASSIETTE



DU 14 AU 18 MAI 2018

DU 21 AU 25 MAI 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre et cervelas	Tartine tomates fromage de chèvre	Radis beurre	Concombres fromage blanc	Macédoine mayonnaise	FÉRIÉ Lundi de Pentecôte	Salade verte maïs et emmental	Tomates vinaigrette	Salade de Riz niçois	Carottes râpées vinaigrette	
PLAT PRINCIPAL	Dos de colin sauce citronnée	Tajine de volaille	Steak haché	Rougail saucisse	Pâtes bio à la bolognaise		Filet de poisson pané sauce tomate	Émincé de porc	Mijoté de boeuf	Paupiette de veau	
LÉGUMES	Courgettes au basilic	Légumes tajine	Purée de pommes de terre	Riz			Semoule de couscous	Haricots blancs	Purée de légumes	Gratin de chou fleur	
PRODUIT LAITIÉ	Camembert	Petit suisse	Emmental		Fromage râpé			Galet de la Loire	Yaourt nature sucré	(fromage râpé - gratin)	
DESSERT	Compote de pomme	Kiwi	Mousse au chocolat	Glace	Fraises		Ananas	Entremets citron	Banane	Riz au lait	

Pain Bio

Pain de campagne



SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
30 MAI - 5 JUIN

DU 28 MAI AU 1^{er} JUIN 2018

DU 4 AU 8 JUIN 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Salade piémontaise	Tomates bio vinaigrette		FÉRIÉ Lundi de Pentecôte	Taboulé		Salade du puy	Pastèque	Salade verte pommes et mimolette
PLAT PRINCIPAL	Lentilles à la provençale	Émincé de volaille	Dos de cabillaud sauce aurore	Pâtes bio au thon	Sauté de porc label rouge au romain		Filet de colin au citron	Raviolis de boeuf à la tomate	Escalope de dinde poêlée	Rôti de boeuf	Palette de porc à la moutarde
LÉGUMES	Carottes	Pommes de terre fondantes	Chou brocolis		Haricots verts persillés		Épinards à la crème	Salade verte	Gratin de courgettes	Frites	Blé bio aux petits légumes
PRODUIT LAITIÉ	Vache qui rit	Tomme blanche	Mimolette	St Nectaire AOP	Tomme bio		Gouda	Camembert	Petit suisse	Fromage de chèvre	Tomme noire
DESSERT	Kiwi	Crème dessert au chocolat	Quatre quart	Flan au caramel bio	Yaourt de Mezerac		Fruit de saison	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop	Novly vanille	Fraises

Pain rustique

Pain aux céréales



B L'agriculture biologique (AB) garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Ce mode de production agricole exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi de produits phyto-sanitaires.

OC Les matières premières issues de circuits courts sont achetées directement auprès du producteur ou soit via un fournisseur, à condition que ce dernier soit l'unique intermédiaire. Ce mode d'approvisionnement permet de favoriser l'économie locale et l'emploi local. Par exemple, le restaurant scolaire de votre enfant utilise des légumes surgelés paysans Breton.

RESTORIA va encore plus loin en garantissant des viandes brutes de bœuf, porc et volaille d'origine 100 % française.



- Des labels et démarches reconnues garantissent la qualité et l'origine des produits. **RESTORIA** sélectionne rigoureusement de nombreuses matières :
 - Les SICO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) : Label Rouge, AOP, BIO...
 - Les volailles CQC : Critères qualités certifiés,
 - Des viandes Bleu Blanc Cœur,
 - Des marques connues et reconnues gage de qualité et la satisfaction : d'Aucy, Bonduelle...
 - Absence de produits étiquetés OGM,
 - Légumes surgelés paysans Breton

Vivez la Fraîch'attitude

DU 11 AU 15 JUIN 2018

DU 18 AU 22 JUIN 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Carottes râpées au citron	Melon	Salade grecque	Radis beurre	Salade de riz et maïs vinaigrette	Salade de pâtes bio	Tomates mozzarella basilic		Concombres à la crème
PLAT PRINCIPAL	Poulet rôti	Tomates farcies	Pizza au jambon	Filet de lieu sauce hollandaise	Boulettes de bœuf à la provençale	Filet de colin pané MSC	Tarte épinards fromage de chèvre	Émincé de bœuf au paprika	Blanc de dinde braisé	Rôti de porc aux légumes d'été
LÉGUMES	Courgettes sautées	Riz bio	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Haricots beurre à l'ail	Ratatouille	Salade verte	Marmite potagère	Semoule bio et légumes	Petits pois
PRODUIT LAITIER		Six de Savoie	Brie	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Emmental	Cantal AOP	Bonbel	Tartare	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pêche	Crème dessert au chocolat	Compote de pommes bio	Banane	Clafoutis aux fruits	Abricots	Cerises	Smoothie fraise menthe	Entremets chocolat au lait bio	Gâteau aux carottes

Pain Bleu Blanc Cœur

Pain Bio



DU 25 AU 29 JUIN 2018

DU 25 AU 29 JUIN 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	Salade verte	Pâtes arc en ciel mayonnaise	Pommes de terre bio et cheddar	Tomates à l'huile d'olive	Betteraves vinaigrette		Beurre de sardines	Concombres bio au fromage blanc	Melon
PLAT PRINCIPAL	Marmite de poisson	Hamburger	Escalope de volaille poêlée	Chipolatas	Émincé de porc	Poulet à l'italienne	Cabillaud sauce agrumes	Sauté de porc au curry	Rôti de bœuf au jus	Jambon blanc
LÉGUMES	Riz basmati bio	Frites	Julienne de légumes	Jardinière de légumes	Haricots verts	Coquillettes	Semoule et épinards	Purée de céleri	Ratatouille	Chips
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre	Tomme noire	St paulin		Camembert	Galet de la Loire	Babybel	St Bricet	Tomme blanche	P'tit Louis
DESSERT	Crème dessert praliné	Nectarine	Compote de pommes	Glace	Semoule au lait	Entremets vanille	Banane	Abricots	Tartelette pomme rhubarbe	Yaourt à boire

Pain aux céréales

Pain rustique

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement.



Chaque jour, Antoine Audouin, Chef RESTORIA et l'équipe de restauration de la commune de Couëron mettent en œuvre leur savoir-faire pour cuisiner des plats à partir de produits de qualité.

Parce que les spécialités régionales font partie du patrimoine culinaire, des recettes traditionnelles régionales sont proposées dans les restaurants scolaires. Exemple : Gâteau Nantais, Poulet à l'angevine, ...

Les légumes oubliés : panais, rutabaga, radis noir, potiron, blettes...
Les plats à base de protéines végétales : soja, pois chiche...
Pêche durable : poisson certifié MSC, issu de la pêche respectueuse des ressources naturelles et des espèces menacées.

