



ISI'CROCK VOUS PROPOSE :

**RESTAURATION SCOLAIRE DE
BONSECOURS**



AU MENU	DU lundi 24 avril 2017		AU vendredi 7 juillet 2017		
	lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Entrée	Tomates	Carottes râpées BIO	Salade parmentière et tomate	Macédoine	Terrine de campagne
VPO	Poulet Tandoori	Sauté de porc	Boulettes d'agneau	Rôti de bœuf	Lasagnes bolognaises BIO
Garniture	Riz et brocolis	Printanière de légumes et pommes vapeur	Haricots verts et flageolets	Boulgour et ratatouille	
Laitage	Fromage ou yaourt nature BIO	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert	Salade d'agrumes	Gâteau maison	Beignet	Fruit BIO	Batonnet choco-vanille
Gouter	yaourt biscuit	pain confiture	pain pâte à tartiner	viennoiserie lait	fruit biscuit
	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Entrée		Tomates	Radis	Repas Terroir : Œuf dur	Concombres
VPO		Sauté de volaille	Hachis parmentier	Porc Normand	Poisson blanc et saumon
Garniture		Jeunes carottes et blé	Salade verte	Légumes frais et pommes vapeur	Riz et chou-fleur
Laitage		Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert		Entremets chocolat	Fruit	Compote de fruits maison	Yaourt
Gouter		viennoiserie lait	pain barre de chocolat	fruit biscuit	pain confiture
	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Entrée		Salade verte	Haricots blancs au cumin	Mousse de canard	Radis
VPO		Œufs durs	Filet de poisson	Sauté de bœuf	Poisson meunière
Garniture		pommes vapeurs et épinards	Courgettes béchamel et pommes sautées	Piperade et macaroni	Purée et fondue de poireaux
Laitage		Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert		Fraises	Fruit de saison	Compote	Petit pot de crème vanille
Gouter		yaourt biscuit	pain confiture	viennoiserie lait	brioche confiture



ISI'CROCK VOUS PROPOSE :

RESTAURATION SCOLAIRE DE BONSECOURS



AU MENU	DU lundi 24 avril 2017		AU vendredi 7 juillet 2017		
	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Entrée	Concombres vinaigrette	Fenouil sauce curry	Salade de tomates au basilic	Coleslaw	Repas Basque : Jambon sec
VPO	Blanquette de poisson	Mijoté de bœuf	Rôti de bœuf	Haché de veau	Axoa de porc
Garniture	Ratatouille et blé	Dés navets et carottes et riz	Pommes de terre persillées et brocolis	Frites et Haricots verts	Semoule et piperade
Laitage	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert	Entremet chocolat	Salade de fruits	Maestro vanille	Fruit	Gateau Basque
Gouter	pain fromage	viennoiserie lait	pain barre de chocolat	pain confiture	fruit biscuit
	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Entrée	Melon	Salade au gruyère	Salade de blé colorée		
VPO	Cocotte de pois chiche au chorizo doux	Rôti de bœuf	Burger de veau		
Garniture	(plat complet)	Courgettes à l'ail et pommes noisette	Jeunes carottes persillées et farfalle		
Laitage	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature		
Dessert	Petit pot de crème caramel	Corbeille de fruits	Flan nappé caramel		
Gouter	pain confiture	yaourt biscuit	pain pâte à tartiner		
	lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Entrée	Soupe de concombres menthe	Pastèque	Mélange fraîcheur (salade, carottes rapées, tomates)	Cervelas	Crudités BIO
VPO	Saucisse de Stasbourg	Omelette	Curry de volaille	Emincé de bœuf BIO	Batonnets de poisson
Garniture	Frites et chou romanesco	Haricots plats d'Espagne et coquillettes	Haricots beurre et riz	Carottes BIO et lentilles corail BIO	Pommes de terre et tomate rôtie
Laitage	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature BIO	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert	Fruit BIO	Gâteau maison	Fruit de saison	Nectarine	Entremet chocolat
Gouter	pain barre de chocolat	fruit biscuit	pain barre de chocolat	yaourt biscuit	brioche confiture



ISI'CROCK VOUS PROPOSE :

RESTAURATION SCOLAIRE DE BONSECOURS



AU MENU	DU	lundi 24 avril 2017	AU	vendredi 7 juillet 2017	
	lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Entrée		Maïs tomates	Cake aux olives	Repas Terroir: Radis	Melon
VPO		Filet de poulet	Colin meunière	Sauté de bœuf Normand	Cassolette de poisson
Garniture		Riz pilaf et courgettes sautées	poireaux béchamel et pommes noisettes	Purée de carottes maison	semoule et épinards
Laitage		Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert		Duo de fruits	Fruit de saison	Dessert maison aux fruits d'ici	Petit pot crème vanille
Gouter		pain fromage	pain confiture	pain confiture	fruit biscuit
	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Entrée	Taboulé	Courgettes râpées	Salade de haricots rouges, maïs, salade	Rillettes de sardines	Salade de tomates
VPO	Pilons de poulet Tex Mex	Sauté de porc au romarin	Emincé de volaille à l'oseille	Bœuf cuit	Poisson
Garniture	Mélange de légumes et pommes sautées	Coquillettes et printanière	Haricots verts et boulgour	Pomme de terre vinaigrette et tomates	Pôlée de légumes et riz
Laitage	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert	Fruit	Fromage blanc	Madeleine	Compote	Salade de fruits
Gouter	yaourt biscuit	viennoiserie lait	pain pâte à tartiner	fruit biscuit	pain confiture
	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Entrée	Pomme de terre mimosa	Concombres vinaigrette	Carottes râpées	Tomate mozzarella	Pâté de foie
VPO	Tajine de volaille	Paëlla	Calamars à la romaine	Pâtes bolognaises BIO	Brandade de poisson
Garniture	Semoule et mélange de légumes	(plat complet)	Julienne de légumes et blé		Salade verte
Laitage	Fromage BIO ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
Dessert	Pêche	Yaourt BIO	Semoule aux raisins	Gâteau maison	Fruit BIO
Gouter	pain barre de chocolat	brioche confiture	pain confiture	yaourt biscuit	viennoiserie lait



ISI'CROCK VOUS PROPOSE :

RESTAURATION SCOLAIRE DE BONSECOURS



AU MENU	DU		lundi 24 avril 2017	AU	vendredi 7 juillet 2017					
	lundi 26 juin		mardi 27 juin		mercredi 28 juin		jeudi 29 juin		vendredi 30 juin	
Entrée	Salade de tomates		Bretagne : Galette au fromage		Salade de lentilles, tomates, œufs		Concombres bulgares		Carottes râpées	
VPO	Omelette		Cotriade de poisson		Cordon bleu de volaille		Rôti de bœuf		Saucisse de Toulouse	
Garniture	Ratatouille et pommes sautées		Pommes vapeur et chou-fleur		Riz et brunoise de légumes		Haricots verts et gratin de macaroni		Purée et courgettes	
Laitage	Fromage ou yaourt nature		Fromage ou yaourt nature		Fromage ou yaourt nature		Fromage ou yaourt nature		Fromage ou yaourt nature	
Dessert	Mousse banane		Far breton maison		Fruit de saison		Corbeille de fruits		Gélifié vanille	
Gouter	pain fromage		pain confiture		pain barre de chocolat		viennoiserie lait		fruit biscuit	
	lundi 03 juillet		mardi 04 juillet		mercredi 05 juillet		jeudi 06 juillet		vendredi 07 juillet	
Entrée	Pastèque		Saucisson à l'ail		Salade composée		Salade grecque			
VPO	Colombo de volaille		Rôti de bœuf		Marmite de poisson		Cuisse de poulet		repas de fin d'année	
Garniture	Pâtes et gratin de blettes		Courgettes et purée		Pommes de terre persillées et brocolis		Blé et purée de carottes			
Laitage	Fromage ou yaourt nature		Fromage ou yaourt nature		Fromage ou yaourt nature		Fromage ou yaourt nature			
Dessert	Salade de fruits		Gâteau maison		Corbeille de fruits		Yaourt			
Gouter	yaourt biscuit		fruit biscuit		pain pâte à tartiner		pain confiture		viennoiserie lait	