

Menus scolaires de Bessan

DU 03 AU 09 AVRIL 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte aux croûtons 	PIQUE	Taboulé à la menthe	Concombre à la crème 	PIQUE
	 Tomate farcie au jus  Et timbale de riz		Emincé de poulet au curry Petits pois	Hachis Parmentier  salade verte 	
GOUTER	Saint Nectaire	NIQUE Melon +Chips Sandwich jambon-beurre (ou sans porc) kiri +Pain Eau +Abricots Goûter :Coqueline +Fruit	Gouda	Emmental	NIQUE Pique-Nique : Tomate +Chips Sandwich au saucisson à l'ail (ou sans porc) Samos +Pain +Eau +Prunes Goûter : Petits cake fourré+Fruit
	Fromage blanc au coulis de fruits ou au sucre proposés à part		Fraises au sucre	Ananas frais	
	Coqueline chocolat Fruit frais		Galette St Michel Yaourt à boire	Petit Lu	



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Menus scolaires de Bessan

DU 10 AU 16 AVRIL 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pois chiche en persillade	PIQUE NIQUE Batonnet de concombre +Chips Sandwich jambon de dinde- beurre Camembert +Pain Eau +Abricots	Cœurs de palmiers vinaigrette	Tomates émincées au basilic 	PIQUE NIQUE Melon Chips Sandwich au saucisson à l'ail (ou sans porc) Samos +Pain +Eau +Prunes Goûter : Coqueline fraises Fruit
	Cordon bleu  Purée de pommes de terre 		Boulettes de bœuf sauce échalotes  Pommes vapeur 	Roti de porc à la moutarde  Brocolis fleurette	
	Samos		St Paulin	Carré frais	
	Ananas frais en quartiers		Pomme 	Gaufre au sucre	
G O U T E R	Plumétis chocolat Yaourt aromatisé	Coqueline Lait	Galette St Michel Fruit		



Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Menus scolaires de Bessan

DU 17 AU 23 AVRIL 2017

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DEJEUNER	<p>Férié</p> <p>Lundi de Pâques</p>		Carottes râpées 	Radis roses	Sardines à l'huile	Tomates aux oignons 
			Penne Carbonara  Salade verte à l'ail 	 Paëlla Maison (pilons de poulet, seiche, fruits de mers) 	Moussaka Maison  Salade verte 	Filet de dorade sauce citron  Pommes de terre carottes
			Emmental	Tartare	Samos	Edam
		Entremet au citron	Ananas frais en quartiers	Banane	Dessert au chocolat	



La recette du Chef

Les fraises

On peut citer plus de 600 variétés différentes. Parmi les plus connues :

- La gariguette, de forme légèrement allongée: elle représente plus de 20 % de la production française, c'est la première espèce à mûrir dans nos jardins.



- La mara des bois : variété remontante, rouge brique, à chair tendre et de calibre moyen. Son goût est proche de celui de la fraise des bois.



Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Menus scolaires de Bessan

DU 24 AU 30 AVRIL 2017

	LUNDI	MARDI Animation chocolat !	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Pâté de campagne	Salade de lentilles 	Céleri rémoulade	Radis roses à la croque au sel 	Salade de concombre 
	Boulettes d'agneau aux épices  Purée de pommes de terre 	Cabillaud à l'italienne Haricots verts sautés	Paupiette de veau aux oignons Petits pois extra fins	Poulet rôti  Frites	Filet de poisson pané Ratatouille confite
	Gouda	Camembert	Samos	Rondelé	Saint Nectaire
	Flan caramel	Gaufre au chocolat	Yaourt au sucre	Duo ananas-fraises	Choux à la crème



La recette du Chef

La fête du travail

La Fête du Travail est le nom de plusieurs fêtes qui furent instituées à partir du XVIIIe siècle pour célébrer les réalisations des travailleurs.

Elle est célébrée le **1er mai** dans de nombreux pays du monde et est l'occasion d'importantes manifestations du mouvement ouvrier. Cette journée est souvent un jour férié.

Au début du XXe siècle, il devient habituel, à l'occasion du 1er mai, d'offrir un brin de **muguet**.

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Menus scolaires de Bessan DU 01 AU 07 MAI 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI DU 02 AU 08 MAI 2016	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	<p><u>Les fraises</u></p> <p>On peut citer plus de 600 variétés différentes. Parmi les plus connues :</p> <p>-La gariguette, de forme légèrement allongée: elle représente plus de 20 % de la production française, c'est la première espèce à mûrir dans nos jardins.</p>  <p>- La mara des bois : variété remontante, rouge brique, à chair tendre et de calibre moyen. Son goût est proche de celui de la fraise des bois</p>	Salade de pommes de terre 	Macédoine mayonnaise	Taboulé oriental	Radis roses
		Filet de lieu à la provençale  Choux fleurs sautés 	Chipolatas aux herbes Pâtes au beurre	Alouette de bœuf à la tomate Jeunes carottes 	Seiche en persillade  Pommes vapeur
		Chanteneige	Emmental	Edam	Samos
		Fraises au sucre	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Crème Montblanc



Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes




*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Menus scolaires de Bessan

DU 08 AU 14 MAI 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Férié Victoire 1945	Salade piémontaise	Coleslaw 	Salade de betteraves 	Salade verte aux olives 
		Dos de colin meunière Haricots verts en persillade	Tomate farcie au jus  Riz pilaf	Hachis Parmentier	Filet de poisson sauce vierge  Poêlée de légumes
		Chanteneige	Gouda	Emmental	Kiri
		Salade kiwis aux fraises	Pomme 	Liégeois	Tarte normande



La recette du Chef

Victoire 1945

Le 8 mai marque la date anniversaire de la fin de la Seconde Guerre mondiale en Europe occidentale.

« La guerre est gagnée. Voici la victoire. [...] L'ennemi allemand vient de capituler devant les armées alliées de l'Ouest et de l'Est. Le commandement français était présent et partie à l'acte de capitulation. Honneur pour toujours à nos armées et à leurs chefs, Honneur à notre peuple que des épreuves terribles n'ont pu réduire ni fléchir, Honneur aux Nations Unies qui ont mêlé leur sang à notre sang, leurs peines à nos peines, leur espérance à notre espérance et qui, aujourd'hui, triomphent avec nous. Ah, vive la France ! »
Charles de Gaulle.

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes




*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Menus scolaires de Bessan

DU 15 AU 21 MAI 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Radis roses 	Saucisson à l'ail et condiments	Carottes râpées	Concombre tatziki 	Oeufs mimosa
	Daube de bœuf à la provençale Pâtes au beurre	Rouille de seiche  Riz pilaf 	Escalope panée  Poêlée méridionale	Saucisse aveyronnaise au confit d'oignons  Purée de pommes de terre	Filet de dorade au pesto rouge  Brocolis fleurette
	St Nectaire	Tartare	Tomme noire	Samos	Edam
	Banane	Pomme 	Fruit frais 	Flan au caramel	Eclair au chocolat



La recette du Chef

Le miel

Le miel est une substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat. Elles l'entreposent dans la ruche et s'en nourrissent tout au long de l'année. L'apiculture moderne propose différents types de miels d'origine florale et géographique, de saveur et d'aspect très variés. Le miel est dit « monofloral » lorsque son origine provient en grande partie d'une seule variété de fleurs.

Les miels réputés :

- Le miel de romarin, il est principalement produit dans les Corbières.
- Le miel de sapin des Vosges
- Le miel de Pitcairn, le plus rare et pur.

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Menus scolaires de Bessan

DU 22 AU 28 MAI 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	<p>Céleri rémoulade</p> <p>La rhubarbe La rhubarbe est le nom commun d'une trentaine d'espèces de plantes herbacées vivaces de la famille des Polygonacées.</p>  <p>Le veau au jus Ebly</p> <p>Seuls les pétioles des feuilles peuvent être consommés : crus, cuits, en tartes, en confiture ou comme légume.</p>	<p>Salade maïs thon</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Férié Ascension</p>	<p>Férié Ascension</p>
	<p>On peut également en faire des sirops ou des sorbets. L'acidité de la plante demande à être atténuée par du sel ou du sucre. Les variétés rouge carmin de rhubarbe sont plus tendres que les vertes.</p> <p>Quada</p>	<p>Moules marinières PAVILLON FRANCE Frites</p>	<p>Dos de colin à l'aïoli et ses légumes PAVILLON FRANCE</p>		
	<p>Salade de fruits aux kiwis</p>	<p>Brie</p> <p>Pomme BIO LOCAL</p>	<p>Samos</p> <p>Petits suisse</p>		



Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



*du fromage AOP sera proposé deux fois par semaine dans le plateau de fromages

Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

