

Menus du 09 mai au 08 juillet 2022

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produit Local

Lundi de Pentecôte

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL SAUCISSE FRAICHE LOCAL POÊLEE DE LEGUMES BREBICREME FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE PÂTES CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES PERSILLEES CAMEMBERT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	TOMATES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY SEMOULE BIO SAINT MÔRET FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE FILET DE POISSON MSC MEUNIERE GRATIN DE BROCOLIS PYRENEES COMPOTE BIO

Repas végétarien				
lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE VERTE RAVIOLIS (PLAT COMPLET) EDAM BIO FRUIT DE SAISON	TABOULE (SEMOULE) RÔTI DE PORC AU JUS PETITS POIS/CAROTTES SAMOS FROMAGE BLANC AROMATISE	FRIAND AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET GRATIN DE CELERI BUCHE DE CHEVRE YAOURT SUCRE BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE FILET DE POISSON MSC SAUCE CIBOULETTE RIZ BIO TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE EPINARDS BECHAMEL CHANTENEIGE BIO MOUSSE AU CHOCOLAT

Repas végétarien				
lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
SALADE DE PÂTES BIO SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE LOCAL HARICOTS VERTS SAMOS CREME A LA VANILLE	PÂTE DE CAMPAGNE + CORNICHONS MOUSSAKA (PLAT COMPLET) EDAM BIO TARTE AUX POMMES	TOMATES & MAÏS SAUTE DE DINDE AUX POIVRONS RIZ BIO TARTARE COMPOTE	MELON FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH POTATOES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO LASAGNES DE LEGUMES (PLAT COMPLET) COULOMMIERS FRUIT DE SAISON

SUR LA ROUTE DES VACANCES

Repas végétarien				
lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
POMELOS + SUCRE COUSCOUS VEGETARIEN PLAT COMPLET EMMENTAL BIO FLAN A LA VANILLE	SALADE DE BLE CORDON BLEU DE VOLAILLE CAROTTES PERSILLEES YAOURT SUCRE BIO REGIONAL FRUIT DE SAISON	QUICHE LORRAINE SAUCISSE FRAICHE LOCALE HARICOTS VERTS BIO SAINT PAULIN COMPOTE	SALADE VERTE CARBONADE DE BOEUF FRITES BRIE MARBRE CHOCOLAT	CONCOMBRE VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON (PLAT COMPLET) CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON

Repas végétarien				
lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSE FRAICHE LOCAL GRATIN DE COURGETTES PYRENEES FRUIT DE SAISON BIO	TABOULE (SEMOULE BIO) OMELETTE RATATOUILLE CARRE FONDU MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE BLE BIO RÔTI DE PORC AU JUS PETITS POIS BÛCHE DE CHEVRE CREME PRALINE	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE COCO BIO POULET YASSA LOCAL RIZ PETIT SUISSE SUCRE ANANAS	TOMATE/MOZZARELLA SAUMON A LA CREME PÂTES + RÂPE BIO CANTAFRAIS YAOURT ARTISANAL LOCAL

Ascension

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
TABOULE (SEMOULE BIO) HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL DUO D'HARICOTS VACHE QUI RIT CREME AU CARAMEL	SAUCISSON A L'AIL STEAK HACHE COURGETTES PERSILLEES GOUDA BIO PETITS SUISSES SUCRES	CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE GRATIN DE MACARONIS FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON BIO	FERIE	PONT

Repas végétarien				
lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MELON PARMENTIER DE LENTILLES (PLAT COMPLET) BRIE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE BEARNAISE BLE AUX PETITS LEGUMES BÛCHE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON	TOMATES EN VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE FRITES YAOURT SUCRE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE COQUILLETES BIO FILET DE DINDE AU CURRY COURGETTES PERSILLEES RONDELE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE NUGGET'S DE POISSON EPINARDS A LA CREME CHANTENEIGE BIO LIEGEOIS A LA VANILLE

Repas végétarien				
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
SALADE VERTE CARBONADE DE BOEUF RIZ BIO CANTAL LIEGEOIS AU CARAMEL	SALADE DE POMMES DE TERRE SAUCISSE KNACK PETITS POIS AUX OIGNONS CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AUX OIGNONS LENTILLES EDAM BIO FLAN A LA VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE HARICOTS PLATS EMMENTAL BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPEES TORTELLINI RICOTTA/EPINARDS CREME AU PESTO (PLAT COMPLET) MORBIER FRUIT DE SAISON BIO

REPAS AMERICAIN				
lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON BRAISE PETITS POIS EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON	COLESLAW HAMBURGER POTATOES EDAM BIO BROWNIE	SALADE VERTE COUSCOUS (PLAT COMPLET) CHANTENEIGE COMPOTE BIO	SAUCISSON A L'AIL FILET DE POISSON SAUCE CREME CITRONNEE RATATOUILLE VACHE QUI RIT CREME AU CARAMEL	VACANCES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.