

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves BIO vinaigrette		concombres vinaigrette	REPAS ANGLAIS laitue iceberg
	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>		filet de poulet et son jus aux herbes	fish (poisson blanc plein filet pané)
lasagnes au bœuf VBF	purée courgette pomme de terre		carottes BIO (pommes de terre)	and chips (potatoes et mayonnaise)
fromage oval	fromage à tartiner		petit fromage frais sucré	édam BIO
fruit frais BIO	mousse saveur chocolat		fraises	carrot cake (pâtisserie fraiche)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes BIO râpées	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		salade verte sauce au surimi	<u>repas végétarien</u> salade de maïs (et pois chiche)
saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	poêlée colin d'alaska doré au beurre		riz à l'orientale (riz BIO , émincés de volaille kebab et carottes)	galette de soja sauce basquaise
coquillettes (et ratatouille)	haricots vert et beurre			purée potimarron pomme de terre
camembert	yaourt nature BIO local et sucre		fromage frais sucré	tomme
liégeois saveur vanille	fruit frais de saison		gaufrettes parfum chocolat	fruit frais BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne		crêpe au fromage	tomates sauce basilic
daube de bœuf VBF au cidre	couscous (boulettes mouton, merguez et jus)		rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>	colin dalaska sauce fondue de poireaux
choux de Bruxelles (pomme de terre)	semoule et légumes couscous		carottes crème de céleri (pomme de terre)	riz BIO
carré de l'est	gouda		petit fromage frais aux fruits BIO	fromage à tartiner
crème dessert saveur chocolat	fruit frais BIO		banane	compote de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	cervelas* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		laitue iceberg	<u>repas végétarien</u> concombres sauce ciboulette
sauté de bœuf VBF à la bordelaise	couscous de poisson (jus, légumes couscous)		haché au veau sauce tomate basilic	escalope de blé panée
chou fleur vapeur (pomme de terre)	semoule BIO		tortis (et courgettes)	lentilles (et carottes)
fromage oval	petit fromage frais sucré		velouté aux fruits mixés	gouda BIO
liégeois parfum chocolat	fruit frais de saison		fruit frais BIO	compote pomme passion

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	concombres BIO vinaigrette		salade verte sauce mimosa	<u>REPAS PORTUGAIS</u> melon
poêlée colin d'alaska doré au beurre	émincés de volaille kebab		rougail saucisses* <i>saucisses de volaille</i>	moules à la portugaise
haricots verts et beurre	frites (mayonnaise et ketchup)		purée patate douce pomme de terre	riz à la portugaise (riz BIO , carotte, oignon)
coulommiers	fromage à tartiner		emmental BIO	petit fromage frais arôme
fruit frais BIO	mousse parfum chocolat		fraises	tarte au flan jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	carottes râpées à l'orange		concombres BIO vinaigrette	betteraves vinaigrette framboise
sauté de bœuf VBF sauce brune à l'estragon	omelette au fromage		jambon* qualité supérieure <i>jambon volaille</i>	nuggets de poulet (plein filet)
batonnière de légumes (pomme de terre)	semoule BIO (et ratatouille)		beignets de brocolis	pommes de terre rissolées et ketchup
fromage à tartiner	bûche au lait de mélange		petit fromage frais sucré	édam BIO
fruit frais BIO	compote de pomme		fruit frais de saison	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	mousse de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>			
saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	poêlée colin d'alaska doré au beurre			
mezze penne	haricots verts		FERIE	
camembert	yaourt sucré BIO local			
crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 juin 2019 SEMAINE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	œuf dur mayonnaise		tomates sauce au thon	concombres sauce estragon
émincés de poulet sauce citron	steak au cabillaud sauce façon aioli		haché au veau sauce crème de poivrons	beignets de calamar et citron
semoule (et blettes à la provençale)	poêlée de légumes et pomme de terre grenailles		pommes de terre sarladaises	riz BIO (et ratatouille)
petit fromage frais sucré	yaourt arôme		emmental BIO	tomme
gâteau basque	fruit frais BIO		cerises	spécialité pomme fraise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon BIO rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de volaille sse moutarde</i>		REPAS GRECE concombres aux olives noires et vertes bœuf haché VBF façon moussaka (bœuf aubergines sauce tomate)	carottes râpées hoki pané et citron
	petits pois (et champignons) yaourt sucré		gratin de pomme de terre (rondelles)	poêlée de légumes BIO (et semoule BIO) gouda
	gaufre au sucre		petit fromage frais aux fruits BIO	compote de pomme
			pastèque	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette		salade verte sauce mimosa	<u>FRAICH'ATTITUDE</u> tomates cerises "à croquer"
manchons de poulet rôtis	moules sauce crème		chili con carne au bœuf haché VBF	boulettes de soja sauce curry
haricots verts et beurre	frites		riz BIO	semoule BIO
yaourt sucré BIO local	emmental à la coupe		fromage oval	velouté aux fruits mixés
brownies	fruit frais BIO		banane	clafouti cerise nectar de fruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	tomates vinaigrette		pizza au fromage	concombres vinaigrette
	cordon bleu de volaille		jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce safranée
lasagnes au bœuf VBF	petits pois carottes		chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz BIO façon paëlla
camembert	yaourt vanille BIO		petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
spécialité pomme ananas	fruit frais de saison		fruit frais BIO	crème dessert saveur chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 juillet 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	pâté de volaille (réserve)		<u>repas de fin d'année</u> tomates et oignons	carottes et courgettes crues râpées
axoa de bœuf haché VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre		émincés de volaille kebab	omelette au fromage
pâtes BIO	purée brocolis pomme de terre		frites (mayonnaise et ketchup)	poêlée de légumes BIO
bûche au lait de mélange	emmental BIO		crème anglaise	yaourt arôme
flan goût vanille nappé caramel	compote de pomme (réserve)		gâteau chocolat	madeleine aux œufs

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements