



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 avril 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves BIO vinaigrette	taboulé	concombres vinaigrette	REPAS ANGLAIS laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	sauté de veau sauce moutarde	filet de poulet et son jus aux herbes	fish (poisson blanc plein filet pané)
fromage oval	purée courgette pomme de terre	haricots plats	petits pois carottes	and chips (potatoes et mayonnaise)
fruit frais BIO	fromage à tartiner	montcendre	petit fromage frais sucré	cheddar
	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	fraises	carrot cake (pâtisserie fraiche)

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 8 au 12 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	accras de morue	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	rôti de bœuf VBF et ketchup	riz à l'orientale (riz BIO , émincés de volaille kebab et carottes)	galette de soja sauce basquaise
coquillettes (et ratatouille)	haricots vert et beurre	chou fleur au gratin (pomme de terre)	fromage frais sucré	purée potimarron pomme de terre
camembert	yaourt arôme	emmental à la coupe	fruit frais sucré	tomme
liégeois saveur vanille	fruit frais de saison	fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat	fruit frais BIO

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 15 au 19 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	concombres vinaigrette	crêpe au fromage	tomates sauce basilic
daube de bœuf VBF au cidre	couscous (boulettes mouton, merguez et jus)	aiguillettes de hoki pané aux céréales	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	épinards sauce blanche (et blé doré)	carottes crème de céleri (pomme de terre)	riz BIO
carré de l'est	gouda	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
crème dessert saveur chocolat	fruit frais BIO	éclair parfum vanille	banane	compote de pomme

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



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	radis beurre	salade de maïs (et tomates)	concombres sauce fromage blanc	laitue iceberg
	paupiette au veau jus au thym	pilons (et manchons) poulet rôtis et ketchup	steak haché VBF sauce poivre	
FERIE	haricots beurre	mezze penne	beignets de salsifis	brandade de poisson
	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	saint paulin	petit fromage frais sucré
	moelleux au chocolat (pâtisserie fraiche) œuf en chocolat	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison

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



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 3 mai 2019 VACANCES SCOLAIRES			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
melon	salade verte		pizza au fromage
émincés de poulet sauce façon béarnaise	hachis parmentier au bœuf VBF (fromage râpé)		rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>
carottes vapeurs (pomme de terre)		FERIE "bon 1er mai"	épinards sauce blanche (et riz)
yaourt arôme	camembert		fromage frais sucré
gaufre saveur chocolat	fruit frais de saison		fraises
			salade piémontaise (volaille)
			colin d'alaska pané et citron
			haricots verts
			tomme
			ananas au sirop

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	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	FERIE	tortis (et courgettes)	lentilles (et carottes)
fromage oval	petit fromage frais sucré		velouté aux fruits mixés	mimolette
liégeois parfum chocolat	fruit frais de saison		fruit frais BIO	compote pomme passion

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 13 au 17 mai 2019

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

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 20 au 24 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	carottes râpées à l'orange	tomates sauce échalote	concombres vinaigrette	betteraves vinaigrette framboise
sauté de bœuf VBF sauce brune à l'estragon	omelette au fromage	steak au saumon sauce curry	jambon* qualité supérieure <i>jambon volaille</i>	nuggets de poulet (plein filet)
batonnière de légumes (pomme de terre)	semoule BIO (et ratatouille)	farfalles	beignets de brocolis	pommes de terre rissolées et ketchup
fromage à tartiner	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	saint paulin
fruit frais BIO	compote de pomme	biscuit moelleux chocolat	fruit frais de saison	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 27 au 31 mai 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	mousse de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg		radis beurre
saucisses de Strasbourg*	poêlée colin d'alaska doré au beurre	émincés de volaille kebab		daube de bœuf VBF
<i>saucisses de volaille</i>	haricots verts	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	FERIE	carotte jaune et orange (pomme de terre)
mezze penne	yaourt arôme	saint paulin		fromage frais sucré
camembert	fruit frais de saison	pêche au sirop		biscuit
crème dessert saveur vanille				

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

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	tarte méditerranéenne	tomates sauce au thon	concombres sauce estragon
émincés de poulet sauce citron	steak au cabillaud sauce façon aioli	rôti de bœuf VBF et cornichon	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	tortis (et fenouil) au gratin	pommes de terre sarladaises	riz (et ratatouille)
petit fromage frais sucré	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner	tomme
gâteau basque	fruit frais BIO	fruit frais de saison	cerises	spécialité pomme fraise

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 10 au 14 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon BIO	salade quimpéroise (pdt thon)	REPAS GRECE concombres aux olives noires et vertes	carottes râpées
	rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de volaille scc moutarde</i>	carbonade de bœuf VBF	bœuf haché VBF façon moussaka (bœuf aubergines sauce tomate)	hoki pané et citron
FERIE	petits pois (et champignons)	beignets de chou fleur	gratin de pomme de terre (rondelles)	poêlée de légumes BIO (semoule BIO)
	yaourt sucré	pointe de brie	petit fromage frais arôme	gouda
	gaufre au sucre	fruit frais de saison	pastèque	compote de pomme

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 17 au 21 juin 2019			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa
manchons de poulet rôtis	moules sauce crème	pépites de colin d'alaska aux céréales	chili con carne au bœuf haché VBF
haricots verts et beurre	frites	brocolis sauce blanche (pomme de terre)	riz BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe	mimolette	fromage oval
brownies	fruit frais BIO	fruit frais de saison	banane
			VENDREDI
			FRAICH' ATTITUDE tomates cerises "à croquer"
			boulettes de soja sauce curry
			semoule (et courgettes)
			velouté aux fruits mixés
			clafoutis 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	coleslaw (carottes chou blanc)	pizza au fromage	concombres vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	cordon bleu de volaille	daube de bœuf VBF aux olives	jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	colin d'alaska sauce safranée
camembert	petits pois carottes	mezze penne (et ratatouille)	chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz façon paëlla
spécialité pomme ananas	yaourt sucré	édam	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
	fruit frais de saison	tarte grillée abricot	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 froid</u> rillettes de thon	<u>repas de fin d'année</u> tomates et oignons	carottes et courgettes cruées râpées
axoa de bœuf haché VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre	rôti de boeuf VBF et cornichon	émincés de volaille kebab	omelette au fromage
coquillettes	purée brocolis pomme de terre	taboulé (tomates, concombres et maïs)	frites (mayonnaise et ketchup)	poêlée de légumes BIO
bûche au lait de mélange	emmental à la coupe	pointe de brie	crème anglaise	yaourt arôme
flan goût vanille nappé caramel	compote de pomme (réserve)	fruit frais de saison boisson au cola	gâteau chocolat	madeleine aux œufs

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