

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves BIO			REPAS ANGLAIS
lasagnes au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure	sauté de veau sauce moutarde	poulet label et son jus aux herbes	fish (poisson blanc plein filet pané)
	<i>croustillants emmental</i>	<i>tarte fromage</i>	<i>omelette fromage</i>	<i>nuggets fromage</i>
<i>pâtes aux légumes</i>	purée courgette pomme de terre	haricots plats	petits pois carottes	and chips (potatoes et mayonnaise)
fromage oval		montcendre	petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme	cheddar
fruit frais BIO	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	fraises	carrot cake (pâtisserie fraiche)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature compote	baguette gelée groseilles yaourt	madeleine fromage frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscuit sablé gélifié saveur vanille sirop de menthe

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 râpées	taboulé	croustillants emmental	salade verte sauce au surimi	
saucisses de Strasbourg*	poêlée colin d'alaska doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	riz à l'orientale (émincés volaille kebab, riz BIO, carottes)	steak de cabillaud sauce basquaise
quenelles nature en sauce	crêpes au fromage	œufs durs mayonnaise		galette de soja sauce basquaise
coquillettes (et ratatouille)	haricots vert et beurre	chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz à l'orientale végétarien	purée potimarron pomme de terre
	yaourt arôme		fromage frais sucré fromage frais arôme	tomme
liégeois saveur vanille		fruit frais de saison		fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufre lait nature fruit frais	baguette barres chocoX2 compote	biscuit gaillardise choco petit fromage frais jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière yaourt jus de fruit

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
salade de pépinette printanière	couscous (boulettes mouton, merguez et jus) couscous végétarien	concombres vinaigrette aiguillettes de hoki pané aux céréales croustillants chèvre	rôti de porc* demi sel nuggets de blé	colin dalaska sauce fondue de poireaux omelette en sauce
daube de bœuf VBF au cidre tarte fromage	semoule et légumes couscous	épinards sauce blanche (et blé doré)	carottes crème de céleri (pomme de terre)	riz BIO
choux de Bruxelles (pomme de terre)	gouda	éclair parfum vanille	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
crème dessert saveur chocolat	fruit frais BIO		banane	spécialité pomme framboise
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait barre chocolat lait fruit frais	biscuit pompon cœur cacao petit fromage frais jus de fruit	baguette fromage coque fruit frais	baguette confiture abricot gélifié	biscuits fourrés fraiseX2 fromage frais jus de fruit

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
FERIE	<p>paupiette au veau jus au thym</p> <p><i>crêpes au fromage</i></p> <p>haricots beurre</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>moelleux au chocolat (pâtisserie fraîche)</p> <p><i>œuf en chocolat</i></p>	<p>wings de poulet label</p> <p><i>quenelles nature sauce tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves BIO</p> <p>steak haché VBF sauce poivre</p> <p><i>boulettes soja sauce poivre</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>flan goût vanille nappé caramel</p>	<p>brandade de poisson</p> <p><i>ravioli aux légumes gratinés</i></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>cake rocher choco</p> <p>yaourt</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote</p>	<p>croissant frais</p> <p>pâte de fruit</p> <p>lait</p>

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
<p>melon pastèque</p> <p>sauté de bœuf VBF à la bordelaise</p> <p>tarte fromage</p> <p>chou fleur vapeur (pomme de terre)</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>betteraves vinaigrette</p> <p>couscous de poisson (jus, légumes couscous)</p> <p>couscous végétarien</p> <p>semoule BIO</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p>	<p>FERIE</p>	<p>haché au veau sauce tomate basilic</p> <p>omelette au fromage</p> <p>tortis (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pépites de colin d'Alaska aux céréales</p> <p>escalope de blé panée</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>mimolette</p> <p>compote pomme passion</p>
<p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocoX2 fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette gelée groseille yaourt</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fromage frais</p>	<p>goûters :</p> <p>gâteau marbré crème anglaise fruit frais</p>

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
<p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>crêpes au fromage</p> <p>haricots verts et beurre</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates vinaigrette concombres sauce aneth</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>omelette</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>mousse parfum chocolat</p>	<p>croustillants au chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF et cornichon</p> <p>œufs durs mayonnaise</p> <p>poêlée de légumes (et coquillettes)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>rougail saucisses*</p> <p>saucisses végétariennes</p> <p>purée patate douce pomme de terre</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fraises</p>	<p><u>REPAS PORTUGAIS</u></p> <p>melon</p> <p>moules à la portugaise</p> <p>quenelles nature sauce tomate</p> <p>riz BIO à la portugaise (riz, carottes, oignons)</p> <p>tarte au flan</p> <p>jus d'orange</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales "corn flakes"</p> <p>lait nature</p> <p>compote</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit pompon cœur cacao</p> <p>petit fromage frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>confiture prune</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>barre choco lait</p> <p>fruit frais</p>

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
<p>sauté de bœuf VBF sauce brune à l'estragon</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>batonnière de légumes (pomme de terre)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>omelette au fromage</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>compote de pomme</p>	<p>steak au saumon sauce curry</p> <p><i>galette de soja en sauce</i></p> <p>farfalles</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>biscuit moelleux chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>jambon* qualité supérieure</p> <p><i>quenelles nature sauce aurore</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p>	<p>aiguillettes de hoki aux céréales</p> <p><i>nuggets de fromage</i></p> <p>pommes de terre rissolées et ketchup</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>
<p>goûters :</p> <p>madelons aux pépites choco yaourt jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant frais pâte de fruit lait</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière flan nappé caramel jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote</p>

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
<p>melon BIO</p> <p>saucisses de Strasbourg*</p> <p>quenelles nature en sauce</p> <p>mezze penne</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>mousse de foie* et cornichon</p> <p>crudité</p> <p>croustillants emmental</p> <p>haricots verts</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>émincés de volaille kebab</p> <p>omelette</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>saint paulin</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERME</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuits petit beurre petit fromage frais fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>marbré gélifié jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette gelée groseille produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p>

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		tarte méditerranéenne		
poulet label 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
<i>boulettes soja sauce citron</i>	<i>crêpe au fromage</i>	<i>œufs durs mayonnaise</i>	<i>bolognaise végétarienne</i>	<i>nuggets fromage</i>
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)
	yaourt arôme		fromage à tartiner	tomme
gâteau basque	fruit frais BIO	fruit frais de saison	cerises	spécialité pomme fraise
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait nougat fruit frais	baguette miel et beurre compote	moelleux au citron produit laitier frais jus d'orange	baguette confiture abricot crème dessert saveur praliné	cake rocher framboise velouté aux fruits mixés sirop grenadine

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		<u>REPAS GRECE</u>	
	rôti de porc* sauce moutarde	carbonade de bœuf VBF	bœuf haché VBF façon moussaka (bœuf aubergines)	hoki pané et citron
	<i>croustillants chèvre</i>	<i>galette de soja en sauce</i>	<i>moussaka végétarienne</i>	<i>escalope de blé panée</i>
	petits pois (et champignons)	beignets de chou fleur	gratin de pomme de terre (rondelles)	poêlée de légumes BIO et semoule BIO
	yaourt sucré yaourt arôme	pointe de brie	petit fromage frais arôme	gouda
		fruit frais de saison	pastèque	spécialité pomme abricot
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette pâte à tartiner fruit frais	madeleine fromage frais jus de fruit	baguette fromage coque compote	riz soufflé lait nature fruit frais

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
<p>wings label</p> <p>crêpe au fromage</p> <p>haricots verts et beurre</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>brownies</p> <p>cookies</p>	<p>moules sauce crème</p> <p>omelette</p> <p>frites</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pépites de colin d'alaska aux céréales</p> <p>nuggets de blé</p> <p>brocolis sauce blanche (pomme de terre)</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>chili con carne au bœuf haché VBF</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage oval</p> <p>banane</p>	<p><u>FRAICH'ATTITUDE</u></p> <p>tomates cerises "à croquer"</p> <p>colin sauce curry</p> <p>boulettes soja sauce curry</p> <p>semoule (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>nectar de fruits</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>confiture fraise</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain chocolat frais</p> <p>petit fromage frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote</p>	<p>goûters :</p> <p>palet bretonX2</p> <p>lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	tomates vinaigrette radis beurre		pizza au fromage accras de morue	concombres vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	cordons bleus de volaille nuggets fromage	daube de bœuf VBF aux olives boulettes soja en sauce	jambon* qualité supérieure escalope de blé panée	colin d'alaska sauce safranée quenelles nature en sauce
raviolis aux légumes	petits pois carottes	mezze penne (et ratatouille)	chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz BIO (paëlla)
fruit frais	yaourt sucré yaourt arôme	édam	fruit frais BIO	crème dessert saveur chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
crêpe produit laitier frais fruit frais	barre pâtissière petit fromage frais jus de fruit	baguette barres chocoX2 fruit frais	madeleine chocolat lait nature compote	baguette confiture prune yaourt

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		<u>repas froid</u>	<u>repas de fin d'année</u>	carottes et courgettes crues râpées
axoa de bœuf haché VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre	rôti de boeuf VBF et cornichon	émincés de volaille à l'orientale	hoky pané
bolognaise végétarienne	crêpes aux champignons	œufs durs mayonnaise	nuggets de blé	omelette au fromage
coquillettes	purée brocolis pomme de terre	taboulé (tomates, concombres et maïs)	frites (mayonnaise et ketchup)	poêlée de légumes BIO
flan goût vanille nappé caramel	emmental à la coupe	pointe de brie	crème anglaise	fruit frais
	compote de pomme (réserve)	fruit frais de saison	gâteau chocolat	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit gaillardise abricot petit fromage frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette confiture fraise fromage frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant frais ourson guimauve jus de fruit

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