

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	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 de saison	fruit frais de saison	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	salade quimpéroise (pdt thon)	REPAS GRECE concombres aux olives noires et vertes	carottes râpées
	rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de volaille sce moutarde</i>	carbonade de bœuf VBF	bœuf haché VBF façon moussaka (bœuf aubergines sauce tomate)	hoki pané et citron
	petits pois (et champignons)	beignets de chou fleur	gratin de pomme de terre (rondelles)	épinards sauce blanche (pomme de terre)
	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa	FRAICH'ATTITUDE tomates cerises "à croquer"
manchons de poulet rôtis	moules sauce crème	pépites de colin d'alaska aux céréales	chili con carne au bœuf haché VBF	boulettes de soja sauce curry
haricots verts et beurre	frites	brocolis sauce blanche (pomme de terre)	riz	semoule (et courgettes)
fromage frais sucré	emmental à la coupe	mimolette	fromage oval	velouté aux fruits mixés
brownies	fruit frais de saison	fruit frais de saison	banane	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 <i>jambon de volaille</i>	omelette BIO sauce tomate
camembert	petits pois carottes	mezze penne (et ratatouille)	chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz BIO façon paëlla
spécialité pomme ananas	yaourt vanille BIO	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
pastèque	<i>pâté de volaille (réserve)</i>	<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)	haricots verts
bûche au lait de mélange	emmental à la coupe	pointe de brie	crème anglaise	yaourt arôme
flan goût vanille nappé caramel	<i>compote de pomme (réserve)</i>	fruit frais de saison boisson au cola	gâteau chocolat	madeleine aux œufs

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