

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	tomates vinaigrette	taboulé	concombres vinaigrette	REPAS ANGLAIS
lasagnes au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	sauté de veau sauce moutarde	filet de poulet et son jus aux herbes	laitue iceberg
fromage oval	purée courgette pomme de terre	haricots plats	petits pois carottes	fish (poisson blanc plein filet pané)
fruit frais BIO	fromage à tartiner	montcendre	petit fromage frais sucré	and chips (potatoes et mayonnaise)
	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	fraises	cheddar
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature compote	baguette gelée groseilles yaourt sucré	madeleine fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscuit sablé (grande galette) gélifié saveur vanille sirop de menthe

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

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	repas végétarien
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 (émincés volaille kebab riz carotte)	salade de maïs (et pois chiche)
coquillettes (et ratatouille)	haricots vert et beurre	chou fleur au gratin (pomme de terre)	fromage frais sucré	galette de soja sauce basquaise
camembert	yaourt arôme	emmental à la coupe	gaufrettes parfum chocolat	purée potimarron pomme de terre
liégeois saveur vanille	fruit frais de saison	fruit frais de saison		tomme
				fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufre au sucre lait nature fruit frais	baguette barres chocoX2 compote	biscuit gaillardise choco petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière yaourt sucré 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	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
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
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait barre chocolat lait fruit frais	biscuit pompon cœur cacao petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage coque fruit frais	baguette confiture abricot gélifiè saveur chocolat	biscuits fourrés fraiseX2 fromage frais sucré 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	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	brandade de poisson
	haricots beurre	mezze penne	beignets de salsifis	petit fromage frais sucré
	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	saint paulin	fruit frais BIO
	moelleux au chocolat (pâtisserie fraîche)	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	cake rocher choco yaourt arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote	croissant pâte de fruit lait chocolaté

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

* = Plat contenant
du porc

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 3 mai 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade verte		pizza au fromage	salade piémontaise (volaille)
émincés de poulet sauce façon béarnaise	hachis parmentier au bœuf VBF (fromage râpé)		rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>	colin d'alaska pané et citron
carottes vapeurs (pomme de terre)		FERIE "bon 1er mai"	épinards sauce blanche (et riz)	haricots verts
yaourt arôme	camembert		fromage frais sucré	tomme
gaufre saveur chocolat	fruit frais BIO		fraises	ananas au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage coque fruit frais	tranches briocheX2 confiture fraise petit fromage frais arôme		baguette barres chocoX2 compote	crêpe au sucre yaourt sucré jus de fruit

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	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
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait barres chocoX2 fruit frais	baguette gelée groseille yaourt arôme		baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	gâteau marbré crème anglaise fruit frais

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	tomates vinaigrette	croustillants au 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, 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
goûters : céréales "corn flakes" lait nature compote	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : biscuit pompon cœur cacao petit fromage frais sucré jus de fruit	goûters : baguette confiture prune crème dessert saveur vanille	goûters : tranches briocheX2 barre choco lait fruit frais

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

ITTEVILLE

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 (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
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
madelons aux pépites choco yaourt arôme jus de fruit	croissant pâte de fruit lait chocolaté	baguette fromage tranchette fruit frais	barre pâtissière flan nappé caramel jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote

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

* = Plat contenant
du porc

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon BIO</p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>mezze penne</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>mousse de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>haricots verts</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>saint paulin</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>FERIE</p>	<p>radis beurre</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>carotte jaune et orange (pomme de terre)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>biscuit</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuits petit beurre petit fromage frais arôme fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>marbré gélifié saveur chocolat jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette gelée groseille produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage coque fruit frais</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	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
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	salade quimpéroise (pdt thon)	<u>REPAS GRECE</u> 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
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette pâte à tartiner fruit frais	madeleine fromage frais sucré 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
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa	<u>FRAICH'ATTITUDE</u> 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 BIO	fruit frais de saison	banane	clafoutis cerise nectar de fruits
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture fraise produit laitier frais	pain au chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner compote	palet bretonX2 lait chocolaté fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais

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

* = Plat contenant
du porc

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates vinaigrette	coleslaw (carottes chou blanc)	pizza au fromage	concombres vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	cordons bleus de volaille	daube de bœuf VBF aux olives	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce safranée
camembert	yaourt sucré	mezze penne (et ratatouille)	chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz façon paëlla
spécialité pomme ananas	fruit frais de saison	édam	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
		tarte grillée abricot	fruit frais BIO	crème dessert saveur chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
crêpe au sucre produit laitier frais fruit frais	barre pâtisseries petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette barres chocoX2 fruit frais	madeleine chocolat lait nature compote	baguette confiture prune yaourt arôme

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 1er au 5 juillet 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	<i>pâté de volaille (réserve)</i>	<u>repas froid</u>	<u>repas de fin d'année</u>	carottes et courgettes cruées râpées
axoa de bœuf haché VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre	rillettes de thon	tomates et oignons	omelette au fromage
coquillettes	purée brocolis pomme de terre	rôti de boeuf VBF et cornichon	émincés de volaille kebab	haricots verts
bûche au lait de mélange	emmental à la coupe	taboulé (tomates, concombres et maïs)	frites (mayonnaise et ketchup)	yaourt arôme
flan goût vanille nappé caramel	<i>compote de pomme (réserve)</i>	pointe de brie	crème anglaise	madeleine aux œufs
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit gaillardise abricot petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette confiture fraise fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant ourson guimauve jus de fruit

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

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc