

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 BIO (et ratatouille)
petit fromage frais sucré	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	emmental BIO	tomme
gâteau basque	fruit frais BIO	fruit frais BIO	cerises	spécialité pomme fraise
pain BIO				
gôûters : pain au lait fruit frais	gôûters : baguette miel et beurre compote	gôûters : moelleux au citron produit laitier frais	gôûters : baguette confiture abricot	gôûters : cake rocher framboise velouté aux fruits mixés

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
	<p>melon BIO</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde</p> <p><i>rôti de volaille scc moutarde</i></p> <p>petits pois (et champignons)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufre au sucre</p>	<p>salade quimpéroise (pdt thon)</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>beignets de chou fleur</p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>REPAS GRECE</p> <p>concombres aux olives noires et vertes</p> <p>bœuf hache VBF façon moussaka (bœuf aubergines sauce tomate)</p> <p>gratin de pomme de terre (rondelles)</p> <p>petit fromage frais aux fruits BIO</p> <p>pastèque</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki pané et citron</p> <p>poêlée de légumes BIO (et semoule BIO)</p> <p>gouda</p> <p>compote de pomme</p>
<p>gôûters :</p>	<p>gôûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner</p>	<p>gôûters :</p> <p>madeleine fromage frais sucré</p>	<p>gôûters :</p> <p>baguette fromage coque</p>	<p>gôûters :</p> <p>riz soufflé fruit frais</p>

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	VENDREDI
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette	sauçisson 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 BIO	semoule BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe	mimolette	fromage oval	velouté aux fruits mixés
brownies pain BIO	fruit frais BIO	fruit frais BIO	banane	clafoutis cerise nectar de fruits
gôûters : tranches briocheX2 produit laitier frais	gôûters : pain au chocolat petit fromage frais sucré	gôûters : baguette fromage à tartiner	gôûters : palet bretonX2 fruit frais	gôûters : baguette pâte à tartiner

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	cordon bleu de volaille	daube de bœuf VBF aux olives	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce safranée
camembert	petits pois carottes	mezze penne (et ratatouille)	chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz BIO façon paëlla
spécialité pomme ananas pain BIO	yaourt vanille BIO	édam BIO	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
gôûters : crêpe au sucre produit laitier frais	fruit frais de saison	tarte grillée abricot	fruit frais BIO	crème dessert saveur chocolat
	gôûters : barre pâtissière petit fromage frais arôme	gôûters : baguette barres chocoX2	gôûters : madeleine chocolat compote	gôûters : baguette confiture prune

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
<p>pastèque</p> <p>axoa de bœuf haché VBF</p> <p>pâtes BIO</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>flan goût vanille nappé caramel pain BIO</p> <p>gôûters : biscuit gaillardise abricot petit fromage frais sucré</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>emmental BIO</p> <p>compote de pomme (réserve)</p> <p>gôûters : baguette pâte à tartiner</p>	<p><u>repas froid</u></p> <p>rillettes de thon</p> <p>rôti de boeuf VBF et cornichon</p> <p>taboulé (tomates, concombres et maïs)</p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>boisson au cola</p> <p>gôûters : baguette confiture fraise</p>	<p><u>repas de fin d'année</u></p> <p>tomates et oignons</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p> <p>gôûters : baguette fromage à tartiner</p>	<p>carottes et courgettes crues râpées</p> <p>omelette au fromage</p> <p>poêlée de légumes BIO</p> <p>yaourt arôme</p> <p>madeleine aux œufs</p> <p>gôûters : croissant ourson guimauve</p>

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

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc