

Menus Scolaires

Semaine 28 du 8 au 12 Juillet 2019



Repas Bio

Wrap Party

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Betteraves à la vinaigrette


Salade de **pommes de terre Bio**


Pastèque

Salade verte et vinaigrette aux herbes

Concombres vinaigrette à l'aneth

Plat

 Bœuf façon Stroganoff

 **Sauté de blanc de poulet bio** au jus

 Rôti de porc

 Lasagnes de bœuf

Wrap au thon
(thon, mayonnaise, **crostons râpés, salade verte**)

Accompagnement

Riz

Brocolis bio gratiné

Haricots verts bio persillés

Plat :

Panê fromager

Produit laitier

Mimolette

Yaourt sucré bio

Vache qui rit

Petit suisse fruité

Tomme blanche

Dessert

Compote de pomme fraise individuelle

Fruit de saison bio

Cake à la banane

Fruit de saison

Mousse au chocolat au lait

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Legende:



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des traces pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 29 du 15 au 19 Juillet 2019

 **Repas Bio**
MARDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre et maïs	Tomates bio vinaigrette au basilic	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat	Paupiette de veau au jus	Omelette bio	 Burger de bœuf	 Filet de poulet au jus	 Emincé de porc au miel et aux épices
Accompagnement	Ratatouille	Petits pois bio au jus	Chips	Macaronis	Carottes bio persillées
Plat					Omelette
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Edam bio	Petit suisse sucré	Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle	Donuts au sucre	Flan vanille	Cake aux pépites de chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Legende :

-  **Les produits locaux***
* Sous réserve des approvisionnements producteurs locaux
-  **Les produits issus de l'Agriculture Biologique***
-  **Poisson MSC Pêche Durable**
-  **Viande origine France**
-  **Recette cuisinée**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des traces pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 30 du 22 au 26 Juillet 2019



Repas Bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Taboulé à la menthe	 Salami (8/viande : œuf dur mayonnaise)	 Concombres bio vinaigrette au fromage blanc	Salade verte et vinaigrette huile d'olive
Plat	 Dos de colin sauce au curry	Calamars à la romaine	 Gratin de pâtes aux dés de volaille	 Rôti de porc bio au jus et romarin	 Chipolatas
Accompagnement	Pommes noisettes	 Epinards bio à la béchamel		 Riz bio	Courgettes façon provençales
Plat				Galette végétarienne au jus et romarin	Pané fromager
Produit laitier	Fondu carré	Saint Paulin	Camembert	 Gouda bio	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Compote  pomme bio individuelle	Tartelette au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Legende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des vifs pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Menus Scolaires

Semaine 31 du 29 Juillet au 02 Août 2019

Repas Bio

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes bio	Safade de riz	"Tomates vinaigrette huile d'olive	Melon	Salade verte et vinaigrette
Plat	Omelette bio	 Cordon bleu de dinde	 Sausisse de Toulouse	Hachis Parmentier de  bœuf	Filet de colin sauce aurore
Accompagnement	Haricots verts bio persillés	Courgettes façon provençales	Lentilles		Petits pois au jus
Plat			Boulettes de soja		
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt aromatisé	Carré de Liguell	Petit moulé nature	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Compote pomme fruits rouges fraîche	Flan nappé au caramel	Eclair au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France




Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des résidus pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 34 du 19 au 23 Août 2019

 Repas Bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Taboulé à la menthe	 Salami (s/viande ; œuf dur mayonnaise)	 Concombres bio vinaigrette au fromage blanc	Salade verte et vinaigrette huile d'olive
Plat	 Dos de colin sauce au curry	Calamars à la romaine	 Gratin de pâtes aux dés de volaille	 Rôti de porc bio au jus et romarin	 Chipolatas
Accompagnement	Pommes noisettes	 Epinards bio à la béchamel		 Riz bio	Courgettes façon provençales
Plat				Galette végétarienne au jus et romarin	Pané fromager
Produit laitier	Fondu carré	Saint Paulin	Camembert	 Gouda bio	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle	Tartelette au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Legende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des traces pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Menus Scolaires

Semaine 35 du 26 au 30 Août 2019

Repas Bio




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de pâtes bio	Salade de riz	Tomates vinaigrette huile d'olive	Melon	Salade verte et vinaigrette
Plat	Omelette bio	 Cordon bleu de dinde	 Saucisse de Toulouse	Hachis Parmentier de  bœuf	Filet de colin sauce aurore
Accompagnement	Haricots verts bio persillés	Courgettes façon provençales	Lentilles		Petits pois au jus
Plat			Boulettes de soja		
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt aromatisé	Carré de Liguell	Petit moulé nature	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Compote pomme fruits rouges fraîche	Flan nappé au caramel	Eclair au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Legende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC. Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements produits par leurs fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances.