



semaine du 1er au 5 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	tomates vinaigrette	taboulé	concombres vinaigrette	REPAS ANGLAIS laitue iceberg
	jambon* qualité supérieure jambon de volaille	sauté de veau sauce moutarde	filet de poulet et son jus aux herbes	fish (poisson blanc plein filet pané)
lasagnes au bœuf VBF	purée courgette pomme de terre	haricots plats	petits pois carottes	and chips (potatoes et mayonnaise)
fromage oval	fromage à tartiner	montcendre	petit fromage frais sucré	cheddar
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	fraises	carrot cake (pâtisserie fraiche)





semaine du 22 au 26 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	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
FERIE	haricots beurre	mezze penne	beignets de salsifis	
÷	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	saint paulin	petit fromage frais sucré
	moelleux au chocolat (pâtisserie fraiche) œuf en chocolat	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison





semaine du 29 avril au 3 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade verte		pizza au fromage	salade piémontaise (volaille)
émincés de poulet sauce façon béarnaise	hachis parmentier au		rôti de porc* demi sel	colin d'alaska pané et citron
carottes vapeurs (pomme de terre)	bœuf VBF (fromage râpé)	FERIE "bon 1er mai"	épinards sauce blanche (et riz)	haricots verts
yaourt arôme	camembert		fromage frais sucré	tomme
gaufre saveur chocolat	fruit frais de saison		fraises	ananas au sirop

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	cervelas* et cornichon		laitue iceberg	repas végétarien 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 de saison	compote pomme passion

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	REPAS PORTUGAIS melon
poêlée colin d'alaska doré au beurre	émincés de volaille kebab	rôti de bœuf VBF et cornichon	rougail saucisses* saucisses de volaille	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 de saison	mousse parfum chocolat	fruit frais de saison	fraises	tarte au flan jus d'orange





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 jambon volaille	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 de saison	compote de pomme	biscuit moelleux chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison





semaine du 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	mousse de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon	laitue iceberg		radis beurre
saucisses de Strasbourg*	poêlée colin d'alaska doré au beurre	émincés de volaille kebab		daube de bœuf VBF
saucisses de volaille mezze penne	haricots verts	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	FERIE	carotte jaune et orange (pomme de terre)
camembert	yaourt arôme	saint paulin		fromage frais sucré
crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison	pêche au sirop		biscuit





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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur mayonnaise	tarte méditéranéenne	tomates sauce au thon	concombres sauce estragon
émincés de poulet sauce citron	steak au cabillaud sauce façon aïoli	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 juin 2019

111005	44 4 D D T	ALED SOFT T	751167	1/5/10 5 50 5
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	salade quimpéroise (pdt thon)	REPAS GRECE concombres aux olives noires et vertes	carottes râpées
	rôti de porc* sauce moutarde rôti de volaille sce moutarde	carbonade de bœuf VBF	bœuf haché VBF façon moussaka (bœuf aubergines sauce tomate)	hoki pané et citron
FERIE	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





semaine du 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
salade de pépinette printanière	betteraves vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon roulade de volaille et cornichon	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	clafouti cerise nectar de fruits	

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

VBF = Viande Bovine Française produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc





semaine du 24 au 28 juin 2019

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		tomates vinaigrette	coleslaw (carottes chou blanc)	pizza au fromage	concombres vinaigrette
		cordon bleu de volaille	daube de bœuf VBF aux olives	jambon* qualité supérieure	colin d'alaska sauce safranée
lasagnes au bœuf V	3F		,	jambon de volaille	
	-	petits pois carottes	mezze penne (et ratatouille)	chou fleur au gratin (pomme de terre)	riz façon paëlla
camembert		yaourt sucré	édam	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
spécialité pomme and	nas	fruit frais de saison	tarte grillée abricot	fruit frais de saison	crème dessert saveur chocolat





semaine du 1er au 5 juillet 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	TELINT	VENDDENT
LUNUI	MARUI	MERCREUI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	pâté de volaille (réserve)	<u>repas froid</u> rillettes de thon	repas de fin d'année tomates et oignons	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 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	compote de pomme (réserve)	fruit frais de saison boisson au cola	gâteau chocolat	madeleine aux œufs