


Menus du 09 mai au 08 juillet 2022


RESTAURANT SCOLAIRE DE MENUS GROUPE EGALIM

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




Légende :





Produits Bio 





Produits Labellisés 




Produits Pêche durable 







Produit Local 















Repas végétarien 			
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE VERTE	TABOULE (SEMOULE)	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON MSC SAUCE CIBOULETTE 	OMELETTE
EDAM BIO 	PETITS POIS/CAROTTES	RIZ BIO 	EPINARDS BECHAMEL
FRUIT DE SAISON	SAMOS	TOMME BLANCHE	CHANTENEIGE BIO 
	FROMAGE BLANC ARÔMATISE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT









Repas végétarien 			
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
POMELOS + SUCRE	SALADE DE BLE	SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
COUSCOUS VEGETARIEN	CORDON BLEU DE VOLAILLE	CARBONNADE DE BOEUF	BRANDADE DE POISSON
PLAT COMPLET	CAROTTES PERSILLEES	FRITES	(PLAT COMPLET)
EMMENTAL BIO 	YAOURT SUCRE BIO REGIONAL 	BRIE	CAMEMBERT BIO 
FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FOUACE	FRUIT DE SAISON






Ascension			
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
TABOULE (SEMOULE BIO) 	SAUCISSON A L'AIL	FERIE	PONT
HAUT DE CUISSE DE POULET AOP 	STEAK HACHE		
DUO D'HARICOTS	COURGETTES PERSILLEES		
VACHE QUI RIT	GOUDA BIO 		
CREME AU CAMEL	PETITS SUISSES SUCRES		



Repas végétarien 			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPEES
CARBONNADE DE BOEUF	SAUCISSE KNACK	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE 	TORTELLINI RICCOTTA/EPINARDS CREME AU
RIZ BIO 	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS PLATS	(PLAT COMPLET)
CANTAL	CHANTENEIGE BIO 	EMMENTAL BIO 	MORBIER
LIEGEOIS AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

Lundi de Pentecôte			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE
	SAUCISSE FRAICHE LOCAL 	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY ET ANANAS	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE 
	POËLEE DE LEGUMES	SEMOULE BIO 	GRATIN DE BROCOLIS
	BREBICREME	SAINT MÔRET	PYRENEES
	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 

Repas végétarien 			
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
SALADE DE PÂTES BIO 	PÂTE DE CAMPAGNE + CORNICHONS	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO 
SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE AOP 	MOUSSAKA	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH 	LASAGNES DE LEGUMES
HARICOTS VERTS	(PLAT COMPLET)	POTATOES	(PLAT COMPLET)
SAMOS	EDAM BIO 	MIMOLETTE	COULOMMIERS
CREME A LA VANILLE	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 			
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO) 	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE COCO BIO 	TOMATE/MOZZARELLA
SAUCISSE FRAICHE AOP 	OMELETTE	POULET YASSA AOP 	SAUMON A LA CREME
GRATIN DE COURGETTES	RATATOUILLE	RIZ	PÂTES + RÂPE BIO 
PYRENEES	CARRE FONDU	PETIT SUISSE SUCRE	CANTAFRAIS
FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	ANANAS	YAOURT ARTISANAL LOCAL 

Repas végétarien 			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MELON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE COQUILLETES BIO 	CRÊPE AU FROMAGE
PARMENTIER DE LENTILLES	RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE BEARNAISE	FILET DE DINDE AU CURRY	NUGGET'S DE POISSON
(PLAT COMPLET)	BLE AUX PETITS LEGUMES	COURGETTES PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME
BRIE	BÛCHE DE CHEVRE	RONDELE	CHANTENEIGE BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE

REPAS MEXICAIN			
lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SALADE DE POMMES DE TERRE	COLESLAW	BONNES VACANCES !	
JAMBON BRAISE	HAMBURGER		
PETITS POIS	POTATOES		
EMMENTAL BIO 	EDAM BIO 		
FRUIT DE SAISON	BROWNIE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :
le 2022 à h