

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 15 : du 9 au 13/04/2018

Lundi 9

Entrée

 Endives aux dés de Roquefort

Tortilla Mexicaine

 Saucisson sec
de la Salvetat (porc) - Beurre

Plat

Rôti de dinde

 sauce froide Tartare

Filet de poisson grillé

 Gratin de choux fleurs

Haricots verts au beurre persillé

Laitage

Cartadou

Petits suisses aux fruits

Dessert

Médallions de pêches au sirop

Pommes cuites au caramel

Mardi 10

Entrée

 Laitue BIO aux épis de maïs

Lentilles vinaigrette

Tarte aux trois fromages

Plat

Steak haché de bœuf façon
Bouchère

 Sauté de mouton Curry
Ananas et Pommes au sirop

Pommes Noisette

Semoale au beurre

Laitage

 Tomme des Pyrénées

 Yaourt nature Fermier au sucre

Dessert

Ananas frais

Orange

Jeudi 12

Entrée

 Laitue BIO aux croutons

Concombre vinaigrette

Avocats et citron

Plat

Sauté de porc

 Sauce à la Provençale

Dos de Colin

 Sauce Catalane

Haricots blancs au jus

 Gratin de courgettes Béchamel

Laitage

 Tomette de brebis du Salagou

 Yaourt BIO au sucre

Dessert

Crunch barre glacée

Sunday Vanille/Caramel

Vendredi 13

Entrée

 Laitue BIO aux crevettes

Mâche à la betterave

Quiche

Plat

 Saucisse de volailles BIO grillée

Nuggets de poulet

Macaronis beurre fromage râpé

 Purée de pommes de terre

Laitage

Rondelé ail et fines herbes

Fromage nature blanc et sucre

Dessert

 Kiwis BIO

 Pomme BIO

VACANCES DE
PRINTEMPS



ÉLABORÉ
DANS NOS
CUISINES



PRODUIT
LOCAL OU
CIRCUIT
COURT



RECETTE
COLLÉGIENS
«ATELIER
CUISINE»



PRODUIT
HAUTE
QUALITÉ
ALIMENTAIRE

