

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 22 : du 28/05 au 01/06/2018

Lundi 28

Entrée

Tomate au thon

Quiche Lorraine

Salade « tendresse » aux noix

Plat

Filet de poulet

Dos de colin

Sauce au curry



Cœur de blé BIO

Purée Mousseline

Laitage

Fromage du Salagon :

« Le Brevache »

Fromage blanc et sucre

Dessert

Pêche au caramel

Compote BIO Pommes/Poires
et biscuit

Mardi 29

Entrée

Melon jaune

Sardines à l'huile et citron frais

Rosette de la Salvétat (porc)

Plat

Rôti de bœuf



Sauce béarnaise

Filet de poisson grillé



Sauce tartare



Tomates à la Provençale

Carottes fraîches persillées



Laitage

Port Salut



Yaourt BIO aux fruits

Dessert

Cône glacé à la vanille

Cône glacé au chocolat

Jeudi 31

Entrée



Salade BIO et oignons frits

Betteraves « Mimosa »



Anchoïade

Plat

Couscous au poulet

Chipolatas

Sauce tomate

Semoule

Pommes Noisettes

Laitage

Rouy



Roquefort

Dessert

Pêche blanche



Fraises de pays et sucre

Vendredi 1^{er}

Entrée

Pastèque

Pizza



Carottes BIO râpées

Plat



Penne à la Carbonara

Steak haché façon « Bouchère »



Ratatouille

Laitage



Gouda BIO



Yaourt BIO et sucre

Dessert



Abricot de pays



Cerises de pays



ÉLABORÉ
DANS NOS
CUISINES

Circuit court

PRODUIT
LOCAL OU
CIRCUIT
COURT



RECETTE
COLLÉGIENS
«ATELIER
CUISINE»



PRODUIT
HAUTE
QUALITÉ
ALIMENTAIRE

