

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


Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 24 : du 11 au 15/06/2018

Lundi 11

Entrée

Pastèque

 Saucisson sec La Salvetat (porc)

Pois chiche en salade

Plat

Pilons de poulet aux herbes

Sauté de porc

 Sauce Curry / Coco

 Pennes aux légumes grillés

Gratin de légumes

Laitage

Croq Lait

Bombel

Dessert

Cône glacé à la vanille

Sundae caramel

Mardi 12

Entrée

Tomates et Anchois

Maïs au thon

Melon jaune

Plat

Hamburger au bœuf

Burger filet de poisson

Frites

 Aubergines à la Provençale

Laitage

Fromage Fripon

Petits Suisses et Sucre

Dessert



Pêche blanche

 Crème à la vanille

Jeudi 14

Entrée

Pastèque

 Salmorejo Andaloux 
(soupe froide)

Chorizo

Plat

 Paella 

Filet de merlu à la Catalane

 Courgettes à la Provençale

Laitage

Chevretonne

 Yaourt BIO nature et sucre

Dessert

 Salade de fruits frais

Pomme cuite au caramel

Vendredi 15

Entrée

 Laitue BIO Mimosa

 Salade Niçoise

 Carottes BIO râpées
Sauce orange cannelle

Plat

Filet de poisson Meunière et citron

 Tajine de mouton

 Cœur de blé BIO

Légumes Tajine

Laitage

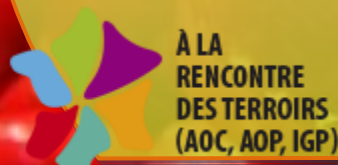
Babybel

Camembert

Dessert

Compote de pomme/abricot
et gaufrettes

 Fraises de pays



PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT



RECETTE COLLÉGIENS «ATELIER CUISINE»



PRODUIT HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE

