

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


Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 25 : du 18 au 22/06/2018

Lundi 18

Entrée

 Melon de pays
Tomates basilic

 Taboulé : Quinoa et feta

Plat

Kebab de dinde sauce blanche

 Gardianne de taureau

Purée de patate douce

Frites U Fry

Laitage

 Brevache du Salagou

Yaourt à boire à la fraise

Dessert

Crème dessert à la vanille

Crème dessert au caramel

Mardi 19

Entrée

Pastèque

Nems sur salade

Pâté de campagne (porc)

Plat

Roti de porc sauce aioli

Filet de poisson corn flakes

Beignets de salsifis

 Tomates à la Provençale

Laitage

Fromage blanc à la vanille

 Gouda BIO

Dessert

Barre glacée « Crunch »

Barre glacée « Lion »

Jeudi 21

Entrée

 Salade BIO au chèvre

 Salade à la Grecque

Œufs « Mimosas »

Plat

Filet de poisson marqué grill

Sauce tartare

 Lasagnes à la Provençale

 Cœur de blé BIO

Laitage

Comté

 Yaourt BIO nature

Dessert

Nectarine

Cerises

Vendredi 22

Entrée

Mesclun Landais

 Salade de Farfalles au pesto

 Salade farandole

Plat

Steak de bœuf

 Sauce Barbecue

Dos de colin

 Sauce au pesto rouge

 Carottes fraîches au beurre persillé

Ratatouille/Pommes de terre

Laitage

Tomme blanche

Yaourt velouté aux fruits

Dessert

 Fraises au sucre

Pêche blanche



ÉLABORÉ
DANS NOS
CUISINES



PRODUIT
LOCAL OU
CIRCUIT
COURT



RECETTE
COLLÉGIENS
«ATELIER
CUISINE»



PRODUIT
HAUTE
QUALITÉ
ALIMENTAIRE

