

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

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 26 : du 25 au 29/06/2018

Lundi 25

Entrée

Tomates Mozzarella

Melon jaune

Pastèque

Plat

Nuggets de poulet

Dos de colin

Sauce cocktail

Courgettes fraîches à la Niçoise

 Gratin de haricots verts

Laitage

Cantadou

Fromage blanc au sucre

Dessert

Gâteau de semoule

Crème dessert au chocolat

Mardi 26

Entrée

Salade mélangée

Avocat vinaigrette

 Betteraves BIO Mimosa

Plat

 Sauté de veau Tandoori

Filet de poisson Meunière et citron

Pommes vapeur persillées

Semoule au beurre

Laitage

Cœur de dame

Gervais aux fruits

Dessert

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat noir

Jeuudi 28

Entrée

 Salade BIO au bleu

 Melon de pays

Friand au fromage

Plat

Rosbif sauce gribiche


 Ragout du pêcheur

 Tomates à la Provençale

 Épinards à la « Vache qui rit »

Laitage

 Tomette de brebis du Salagou

 Yaourt BIO ½ écrimé et sucre

Dessert

Cône glacé à la fraise

Cône glacé à la vanille

Vendredi 29

Entrée

Tomates / anchois

Guacamole et tacos

 Tielle Sèteoise

Plat

 Garniture Macaronade

Merguez sauce tomate

Macaronis et fromage râpé

Frites

Laitage

 Tomme des Pyrénées

Yaourt aux fruits

Dessert

Nectarine

 Banane BIO

Sète :
Une île singulière



ÉLABORÉ
DANS NOS
CUISINES



PRODUIT
LOCAL OU
CIRCUIT
COURT



RECETTE
COLLÉGIENS
«ATELIER
CUISINE»



PRODUIT
HAUTE
QUALITÉ
ALIMENTAIRE

