

Menus du 09 MAI AU 07 JUILLET 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT PATHUS

Légende :



Viande française



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai L'Europe à table	lundi 08 Juin	mardi 07 Juin	mercredi 08 Juin	Jeudi 09 Juin Repas Suédois	vendredi 10 Juin
Taboulé (semoule BIO)	Tomates vinaigrette balsamique	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombre BIO Bulgare		Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre fromage blanc ciboulette	Concombre vinaigrette ciboulette
Filet de poisson pané MSC et citron	Galettes végétariennes et ketchup (plat végétarien)	Aiguillettes de poulet sauce lombarde S/v : Falafels sauce milanaise	Filet de merlu MSC sauce aneth	Allumettes de porc* façon carbonnara S/p-S/v : Morceaux de colin MSC façon carbonnara		Raviolis de bœuf S/v : raviolis de saumon	Gratin de pommes de terre au fromage (plat végétarien)	Boulettes de bœuf BIO sauce brune échalote et aïnelles S/v : filet de colin MSC sauce citron	Filet de poisson pané MSC et citron
Haricots beurre persillés	Pommes de terre	Riz de Camargue IGP	Boulghour	Pennes BIO		-	-	Haricots verts	Riz de camargue IGP pilaf
Edam BIO	Vache Picon	Mimolette	Suisse fruité	Fromage blanc, bigarreaux et copeaux de chocolat		Vache Picon	Yaourt sucré	Fromage blanc et confiture de fraise	Yaourt aromatisé
Poire	Ananas	Mousse au chocolat au lait	Fraises et sucre	Spéculoos		Compote pomme	Banane BIO	Cake à la cannelle	Melon
lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai Repas Portugais	vendredi 20 mai	lundi 13 Juin	mardi 14 Juin	mercredi 16 Juin	jeudi 16 Juin	vendredi 17 Juin Repas Corse
Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Médaille de surimi mayonnaise	Accra de Morue	Salade iceberg vinaigrette	Taboulé à la menthe (semoule BIO)	Pastèque	Betteraves BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette à la menthe	Saucisson sec*
Chipolatas* au jus S/p-S/v : quenelle nature sauce crème	Beignets de calamars sauce	Emincé de filet de poulet sauce caramel S/v : Filet de lieu MSC sauce oseille Ratatouille et pommes de terre	Omelette (plat végétarien)	Filet de colin MSC sauce diéppoise	Beignets de calamar et sauce tartare	Moelleux de bœuf et ketchup S/v : Falafels sauce tomate	Rôti de porc* HVE au jus S/v-S/p : Pané fromager Ratatouille et riz de camargue IGP	Pizza tomate mozzarella et emmental BIO (plat végétarien)	Emincé de filet de poulet sauce olive S/v : Morceaux de colin MSC aux olives
Petits pois	Macaronis	Brie	Haricots blancs	Blé	Choux fleurs HVE béchamel	Coquillettes BIO	Coulommiers	Suisse fruité	Duo de courgettes
Chantailou	Cantal AOP	Cerises	Bûchette vache chèvre Flan pâtissier façon Tarte de Nata	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Crème anglaise	Cerises	Nectarine	Yaourt sucré
Kiwi BIO	Flan nappé caramel			Choux vanille	Pompon chocolat	Ile Flottante		Tarte au fromage blanc et citron façon Fiadone	
lundi 23 mai	mardi 24 mai Repas du Nord	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	lundi 20 Juin	mardi 21 Juin Repas fête de la musique	mercredi 22 Juin	jeudi 23 Juin	vendredi 24 Juin
Salade de maïs, tomates et poivrons vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette à l'ail Saucisse fumé*	Concombre vinaigrette	REPAS PIQUE-NIQUE	Œuf dur mayonnaise	Chipolatas*	Betteraves BIO vinaigrette au vinaigre de pommes	Pastèque	Salade verte BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange
Haut de cuisse de poulet rôti S/v : filet de poisson meunière MSC et citron	S/p-S/v : Waterzoi de colin MSC	Cordon bleu	Sandwich au thon Chips	Chipolatas* S/p-S/v : quenelle de brochet sauce nantua	Semoule BIO	Filet de lieu sauce crème	Aiguillettes de poulet sauce indienne S/v : nuggets végétariens et ketchup	Lasagne de bœuf S/v : lasagne de poisson	Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale (plat végétarien)
Carottes BIO au miel et romarin	Purée de pommes de terre	Riz de camargue IGP Blettes béchamel	Fromage portion	Semoule BIO	Carottes au jus	Bûchette vache chèvre Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)	Pommes de terre	Suisse fruité	Yaourt nature BIO et sucre
Coulommiers	Yaourt sucré	Edam BIO	Biscuit	Carré de Ligueil	Bûchette vache chèvre	Mimolette		Mousse au chocolat	Melon
Liégeois vanille	Tarte au sucre	Banane BIO	Fruit de saison	Pêche BIO		Donuts			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 Juin Repas Espagnol	jeudi 02 Juin	vendredi 03 Juin	lundi 27 Juin Déjeuner sur l'herbe	mardi 28 Juin	mercredi 29 Juin	jeudi 30 Juin	vendredi 01 Juillet
Concombre BIO vinaigrette au fromage blanc	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Chorizo* S/p-S/v : médaillon de surimi mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette xérès	Haricots verts BIO vinaigrette	Tomates cerises	Saucisson à l'ail* S/p-S/v : médaillon de surimi mayonnaise	Crêpe au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette
Bolognaise de bœuf aux épices italiennes S/v : bolognaise au thon	Jambon blanc* S/v-S/p : Omelette	Colin MSC et riz de Camargue IGP façon paëlla	Tarte au fromage (plat végétarien)	Aiguillettes de poulet sauce provençale S/v : Nuggets de poisson et ketchup	Œuf dur (plat végétarien)	Merguez au jus S/v : filet de lieu MSC sauce tomate	Filet de poisson MSC meunière et citron	Croque monsieur œuf et cheddar (plat végétarien)	Moelleux de bœuf et ketchup S/v : filet de merlu MSC sauce provençale
Pennes	Purée de pommes de terre	Suisse sucré	Salade verte vinaigrette	Courgettes persillées	Salade de pommes de terre arlequin mayonnaise	Riz de Camargue IGP	Piperade et pommes de terre	Salade verte BIO vinaigrette	Farfalles
Emmental	Vache qui rit BIO	Pastèque	Yaourt aromatisé	Crème anglaise	Camembert BIO	Emmental	Suisse fruité	Yaourt au lait entier de la ferme de Sigy (77) vanille	Gouda
Nectarine	Mousse au chocolat au lait		Fraises et chantilly	Brownie	Nectarine	Abricots	Fraises et sucre	Sablé de retz	Pêche BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 04 Juillet	mardi 05 Juillet	mercredi 06 Juillet	jeudi 07 Juillet Repas de fin d'année	vendredi 08 Juillet
Taboulé (semoule BIO)	Rosette*	Tomates vinaigrette au basilic	Pastèque	
Cordon bleu S/v : nuggets végétariens	Filet de lieu MSC sauce aneth	Rôti de dinde mayonnaise S/v : médaillon de surimi mayonnaise	Jambon blanc* S/p-S/v : œuf dur mayonnaise	
Epinards béchamel et pommes de terre	Purée de pommes de terre	Salade de coquillettes BIO, tomate et maïs vinaigrette au pesto	Chips	
Bûchette vache chèvre	Cantal AOP	Yaourt sucré	Suisse sucré	
Melon	Flan chocolat	Cookie tout chocolat	Banane BIO sauce chocolat	