

Menus du 13 mai 2024 au 05 juillet 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST PATHUS

Légende :



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local



CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Pâté de campagne LR et cornichons Surimi mayonnaise	Salade verte Bio vinaigrette aux agrumes	Salade façon kachumbarri vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette persillée	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette	Chou fleur CE2 vinaigrette façon cocktail	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	Concombres vinaigrette au fromage blanc	Mortadelle et cornichons Oeuf dur mayonnaise
Chipolatas Morceaux de colin MSC sauce barbecue	Beignets de calamars à la romaine sauce béarnaise	Omelette du chef au fromage	Émincé de cuisse de poulet sauce façon yassa Boulettes végétariennes sauce façon yassa	Gratin de coquillettes Bio et chou fleur, béchamel fromagère et emmental râpé	Nuggets végétariens et ketchup	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Boulettes à l'agneau sauce à l'indienne Boulettes végétariennes sauce à l'indienne	Gratin d'aubergines et pommes de terre au boeuf façon moussaka et emmental râpé Moussaka végétarienne	Filet de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine
Mélange de lentilles Bio et carottes	Haricots verts Bio persillés	Frites au four et ketchup	Riz IGP à la sénégalaise	Yaourt Bio à la vanille	Haricots verts Bio persillés	Pommes de terre cubes rissolées	Semoule Bio		Riz de Camargue IGP pilaf
Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Suisse fruité	Saint Môret Bio		Brie	Carré liguail	Saint Paulin	Suisse sucré	Yaourt Bio à la vanille
Compote pomme fraise	Eclair au chocolat	Banane Bio	Cake marbré du chef	Poire	Nectarine jaune	Abricots Bio	Pêche	Moelleux au citron ERTE local	Banane Bio
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
	Oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette à l'estragon	Brocolis vinaigrette	Torsades Bio vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Beignets de chou fleur	Maïs vinaigrette aux dés de tomates	Melon	Concombres vinaigrette bulgare
	Boulettes à l'agneau sauce caramel Boulettes végétariennes sauce caramel	Sauté de porc VFR sauce aux épices Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua	Tarte au fromage du chef	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Poisson blanc meunière MSC et ketchup	Rôti de dinde VFR sauce aux herbes Filet de colin d'Alaska MSC sauce curry	Omelette du chef au fromage	Gratin camarguais (Riz, boeuf haché, tomate, courgette et emmental râpé) Dahl de lentilles Bio et riz créole	Wrap (galette), émincé de filet de poulet (nuggets de poisson), salade verte, sauce curry
	Semoule Bio	Légumes tajine	Salade verte Bio vinaigrette ciboulette	Mélange d'épinards et pommes de terre béchamel	Semoule Bio	Epinards béchamel	Brocolis Bio		Frites
	Mimolette	Cantal AOP	Fromage blanc Bio et sucre	Bûchette de lait mélangé	Suisse sucré	Edam Bio	Suisse fruité	Cotentin ail et fines herbes	Yaourt nature Bio et sucre
	Ananas	Gaufre de Liège	Banane Bio	Flan nappé caramel	Abricots	Nectarine jaune	Pêche	Flan vanille	Cake à la framboise du chef
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai	lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Salade de pommes de terre, maïs, persil vinaigrette	Lentilles Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Tartinade de thon	Concombres Bio vinaigrette à la menthe	Salade verte aux noix vinaigrette	Pâté de campagne LR et cornichons Surimi et mayonnaise	Haricots verts Bio vinaigrette persillée	Taboulé Bio à la menthe	Tomates vinaigrette au pesto	Concombres vinaigrette à l'aneth
Paupiette de veau VFR sauce aux oignons Quenelles natures sauce crème	Pavé de merlu MSC sauce crème	Boulettes au boeuf VFR sauce tomate Boulettes végétariennes sauce tomate	Tortillas de pommes de terre	Rôti de dinde VFR sauce aux olives Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux oignons	Oeuf dur	Nuggets de poulet pané et ketchup Nuggets végétariens de blé et ketchup	Boulettes au boeuf sauce arrabiata Boulettes végétariennes sauce arrabiata	Normandin de veau sauce brune Pavé de merlu MSC sauce aurore
Haricots verts Bio à l'ail	Carottes CE2	Pennes Bio		Semoule Bio	Semoule Bio	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs	Ratatouille	Macaronis Bio	Frites au four
Coulommiers	Vache qui rit Bio	Fromage blanc Pur Perche local et miel	Montcadi	Suisse sucré	Carré de liguail	Gouda Bio	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre
Crème dessert caramel	Donuts	Pomme au four caramélisée	Liégeois vanille	Abricots	Pastèque	Donuts	Abricots	Liégeois chocolat	Gâteau au chocolat du chef
lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Coquillettes Bio vinaigrette basilic	Pommes de terre vinaigrette aux fines herbes	Salade iceberg vinaigrette	Melon	Cake au chorizo du chef Cake à l'emmental du chef	Tomates vinaigrette au basilic	Lentilles Bio vinaigrette	Brocolis vinaigrette au xérès	Salade de pommes de terre, tomates et maïs	Tomates cerises
Beignets de calamars à la romaine sauce tartare	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Lasagnes au boeuf VFR Lasagnes de légumes à la provençale	Gratin de torsades Bio, piperade, mozzarella et emmental râpé	Aiguillettes de poulet sauce façon paëlla Morceaux de colin MSC sauce façon paëlla	Boulettes à l'agneau sauce tomate Quenelles natures sauce tomate	Morceaux de colin MSC sauce napolitaine	Chili con carne Chili sin carne	Cordon bleu de dinde VFR Poisson pané 100% filet MSC	Sandwich pain de mie, oeuf entier, tomates entières, mayonnaise A réaliser sur place
Epinards béchamel	Brocolis			Riz Bio pilaf jaune	Coquille Bio	Courgettes persillées	Riz de Camargue IGP	Epinards Bio béchamel	Chips
Yaourt nature Bio et sucre	Camembert Bio	Suisse fruité	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et confiture	Suisse sucré	Saint Môret Bio	Yaourt aromatisé	Edam Bio
Pomme	Pêche	Banane Bio	Crème dessert vanille	Nectarine blanche	Gaufre de Liège	Nectarine blanche	Banane Bio	Pêche	Moelleux marbré chocolat ERTE (78) local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.