



les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 2 au 5 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Betteraves	Salade mexicaine	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, Mayonnaise) Oignons frits	Radis beurre
Plat protidique	Férié	Raviolis de saumon	Emincé de dinde Lr sauce au thym *Carmentier au cumin	Rôti de bœuf Vf au jus *Boulettes de sarrasin	Chili sin carne
Sa garniture			Purée de carottes et pommes de terre	Gratin de courgettes (courgettes BIO)	Riz BIO BIO Et emmental râpé
Produits laitiers		Yaourt BIO nature sucré	Coulommiers		Gouda
Desserts		Fruit frais	Fruit frais BIO	Moelleux choco et pépites	Lacté saveur vanille
Goûters			Pain chocolat tablette Fromage blanc aromatisé		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



QU'EST CE



QU'ON MANGE A



L' ECOLE AUJOURD'HUI ?

les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 8 au 12 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Fonds d'artichauts et maïs	Salade iceberg et oignons frits Et dés de Mimolette	Poireaux en salade	*** Repas végétarien ***	** Amuse-Bouche : dessert au lait de coco** Feuilleté au fromage
Plat protidique	Médaille de merlu sauce fines herbes	Chipolatas *Saucisse végétale	Parmentier de poisson	** Les pas pareilles : duo de brocolis *** Farfalles au pesto brocolis haricots blanc 	Rôti de bœuf Vf au jus *Nuggets de blé
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et Pommes vapeur	 Lentilles mijotées BIO	Salade verte		Bouquet de légumes
Produits laitiers	Petit fromage frais sucre		 Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé	Tomme grise
Desserts	 Fruit frais BIO	Mousse au chocolat au lait	Purée de pomme poire	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 
Goûters			Pain chocolat tablette, Lacté saveur vanille		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 15 au 19 avril 2024

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées et mozzarella râpées		Concombres tsatziki	Salade verte BIO aux pommes et oranges	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Sauté de veau BIO à la tomate *Curry de chou fleur, pommes de terre	Tajine de légumes pois chiches et semoule	Filet de lieu PMD sauce curry	Cordon bleu de volaille *Crousti fromage	Rôti de porc *Emincé végétal pois chiches
Sa garniture	Chou-fleur au persil		Courgettes et riz BIO	Julienne de légumes Macaroni et emmental râpé	Purée de salsifis (purée de salsifis et pommes de terre)
Produits laitiers	Fromage fondu vache qui rit	Tomme blanche	Gouda		Saint Nectaire AOP
Desserts	Fruit frais BIO	Riz au lait	Lacté saveur chocolat	Smoothie fraise banane	Fruit frais BIO
Goûters	Pain fromage Fruit frais	Gâteau fourré abricot Compote de pommes Yaourt aromatisé	Pain assortiment confiture Fruit frais	Marbré chocolat Fruit frais Lait vanille	Pain pâte à tartiner Yaourt sucré



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire












les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 22 au 26 avril 2024

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mâche et  betteraves BIO	Céleri rémoulade	Taboulé	Radis rose et beurre	Concombre en rondelles
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce façon orientale *Boulettes de flageolets	Fricassée de dinde  sauce au paprika et persil Omelette	Pizza, tomate, fromage 	Rôti de bœuf VBF  au jus Beignets de mozzarella	Thon à la tomate et au basilic
Sa garniture	Légumes couscous et boulgour	Frites	Salade verte	Gratin de chou fleur et brocolis  (chou fleur BIO et  brocolis BIO)	Riz BIO  et courgettes Emmental râpé
Produits laitiers	Cantal	 Yaourt nature sucré BIO	Brie		Mimolette
Desserts	Crème dessert au caramel		 Fruit frais BIO	Gâteau au fromage blanc	Purée de pomme fraise
Goûters	Cake aux fruits Fromage blanc sucré Fruit frais	Pain fromage Fruit frais	Pain pâte à tartiner Petit fromage frais sucré	Pain assortiment confiture Fruit frais	Barre de céréales Yaourt aromatisé Fruit frais



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



QU'EST CE



QU'ON MANGE A



L' ECOLE AUJOURD'HUI ?

les menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire