



# QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## 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 29 avril au 3 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves	Salade verte BIO et oignons frits		Rillettes cornichons Œuf dur	Carottes râpées BIO dés de Brebis
Plat protidique	Tarte au fromage 	Rôti de porc Vf *Boulettes de soja	Férié	Pavé de colin PMD sauce tomate	Sauté de bœuf BIO sauce diablo *Omelette
Sa garniture	Salade verte	Lentilles mijotées		Courgettes et pommes vapeur gratinées	Haricots verts
Produits laitiers	Fromage blanc aromatisé				Gouda
Desserts	Fruit frais BIO	Dessert lacté chocolat		Fruit frais	Choux à la crème
Goûters					



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



À L'ÉCOLE



AUJOURD'HUI ?

## 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.

Du 6 au 10 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Œuf dur mayonnaise	 Concombres BIO et mozzarella			
Plat protidique	Couscous de légumes, fèves et semoule	 Colin d'Alaska PMD pané	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>	<b>Fermé</b>
Sa garniture		Carottes bâtonnets Riz			
Produits laitiers	Yaourt aromatisé				
Desserts	 Fruit frais BIO	Fromage blanc sucré			
Goûters					



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée












Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 13 au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves	Tomate BIO 	<b>Feuilleté au fromage</b>		*** Amuse-bouche : cornichon aigre douce***  Salade coleslaw
Plat protidique	Raviolis aux légumes 	Colin d'Alaska sauce marseillaise	 Emincé de dinde Lr sauce thym <b>*Emincé végétal</b>	 Rôti de bœuf Vf <b>*Omelette</b>	 Jambon chaud au jus <b>*Gratin d'épinards, œuf et pommes de terre</b>
Sa garniture		Julienne de légumes et semoule	 Brocolis BIO	Frites Ketchup	 Epinards branche BIO en gratin et pommes de terre
Produits laitiers	Fromage fondu samos		Tomme blanche	 Yaourt aromatisé BIO	<b>Cantal</b>
Desserts	Fruit frais 	Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit frais	Assiette de fruits printaniers ( fraises - bananes )	Cocktail de fruits au sirop
Goûters			Pain assortiment confiture Lait chocolat		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 20 au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Haricots verts	Céleri BIO  rémoulade Oignons frits Et dés de Mimolette	Concombre en rondelles Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	<b>**Les Pas Pareille**</b> <b>Gâteau au caramel</b> Radis beurre
Plat protidique	Férié	Raviolis de saumon	 Rôti de veau au jus <b>*Emincé végétal blé et pois chiches</b>	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis 	Nuggets de poulet <b>*Nuggets de blé</b>
Sa garniture			Pommes noisettes		Gratin de brocolis  ( brocolis BIO )
Produits laitiers		Yaourt nature  BIO sucré	<b>Brie</b>	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	<b>Cantal</b>
Desserts		Fruit frais	Smoothie pomme et pêche	 Fruit frais BIO	<b>Gâteau au caramel</b>
Goûters			Gaufrette vanille Fruit frais Fromage blanc sucré		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée








Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 27 mai au 31 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tomates mozzarella	Tartinade de haricots blancs	<b>Betteraves et pommes</b>	Carottes bio râpées aux raisins	
Plat protidique	Emincé de thon à l'armoricaine	 Rôti de dinde Lr au jus <b>*Omelette</b>	 Sauté de bœuf BIO aux olives <b>*Emincé végétal</b>	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	 Jambon blanc <b>*Galette d'épinards</b>
Sa garniture	Semoule	 Carottes BIO béchamel	Haricots plats		 Riz BIO Emmenthal râpé Ratatouille
Produits laitiers	<b>Fromage frais Saint Morêt</b>		Petit fromage blanc aux fruits	<b>Cantal</b>	Tomme blanche
Desserts	Gaufre nappée chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Dessert lacté vanille	Fruit frais
Goûters			Pain pâte à tartiner Yaourt aromatisé		





QU'EST-CE



QU'ON MANGE



À L'ÉCOLE










AUJOURD'HUI ?

## 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 3 au 7 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates		Melon charentais		Concombre  BIO
Plat protidique	 Merlu sauce crème	Bolognaise de bœuf <b>*Bolognaise végétale</b>	Sauté de veau  BIO sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <b>*Emincé végétal</b>	Fricassée de lentilles, légumes (poireau, carotte) et pdt 	Cordon bleu de volaille <b>*Crousti fromage</b>
Sa garniture	Jardinière de légumes Blé BIO  aux petits légumes	Coquillettes semi complète et emmental râpé	Haricots verts et riz		Gratin de chou fleur
Produits laitiers	<b>Fromage fondu vache qui rit</b>	Camembert	<b>Saint Nectaire</b>	Petit fromage frais aux fruits	<b>Tomme blanche</b>
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais  BIO	Dessert lacté saveur vanille	Fruit frais  BIO	<b>Cake nature</b>
Goûters			Pain d'épices Fromage blanc sucré Fruit frais		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée









Agriculture biologique



Elémentaire

Du 10 au 14 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Betteraves</b>	Radis roses Beurre	<b>Accras de morue</b>	<b>Les pas pareilles : assiette de melon orange et jaune</b>	 Tomate BIO mozzarella
Plat protidique	Sauté de bœuf  BIO Sauce hongroise <b>*Emincé végétal</b>	Riz korma végétarien brunoise provençale et petits pois 	Rôti de porc sauce charcutière (moutarde, cornichon) <b>*Omelette</b>	Emincé de dinde LBR <b>*Pois chiches aux carottes</b>	Lieu sauce bretonne
Sa garniture	Frites	Emmental râpé  BIO	Carottes BIO  et pommes vapeur	Courgettes à la provençale et semoule	Brocolis Farfalles
Produits laitiers	Camembert		Bleu	Yaourt  BIO aromatisé	<b>Fromage frais tartare nature</b>
Desserts	Fruit frais	Fromage blanc aromatisé	Fruit frais	Fruit frais (melon jaune et melon charentais)	Dessert lacté saveur chocolat
Goûters			Pain assortiment confiture Lait chocolat		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée










Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 17 au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tranche de pastèque  BIO	Concombres  et dés de brebis	Courgettes, et ciboulette	Salade de riz, tomate et mozzarella	<b>Repas froid</b> <b>Amuse bouche : graines de courge</b> Bâtonnets de concombres
Plat protidique	Enchilada (Haricots rouges, maïs) 	Nuggets de poulet <b>*Crousti fromage</b>	Hamburger <b>*hamburger Galette de lentilles</b>	Omelette 	Rôti de bœuf Vf froid <b>*Salade de pâtes à la grecque et œuf dur</b>
Sa garniture	Tortilla de blé	Carottes au persil	Pommes noisettes	Haricots verts	 Salade de pâtes BIO A la grecque
Produits laitiers	<b>Fromage frais cantafrais</b>		 Coulommiers BIO		<b>Carré</b>
Desserts	Liégeois chocolat	Riz au lait	Fruit frais	Fruit frais  BIO	Compote de pomme framboise allégée en sucre
Goûters			Pain beurre cacao poudre Petit fromage frais sucré		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique











Elémentaire



Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 24 au 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre et Mimolette	 Tomate BIO mozzarella	<b>Carottes râpées</b>	Oeuf dur mayonnaise	<b>C'est la fête : bientôt les vacances</b> <b>Concombres</b>
Plat protidique	 Bœuf BIO tomate olive <b>*Emincé végétal</b>	 Rôti de dinde Lr sauce basquaise <b>*crousti fromage</b>	Hoki sauce marseillaise	Tajine de légumes pois chiches patate douce boulgour amande 	Meunière colin d'Alaska frais et citron
Sa garniture	Duo de courgettes	Haricots beurre	 Coquillettes BIO		 Riz BIO safrané
Produits laitiers	<b>Pont l'Evêque</b>		Mimolette	Coulommiers	Emmental
Desserts	Fruit frais	 Tarte aux abricots	Ile flottante	Fruit frais	Smoothie framboise basilic
Goûters			Madeleine Fruit frais Petit fromage frais sucré		



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 À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## 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 1<sup>er</sup> juillet au 5 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis beurre		Melon charentais	 Pastèque BIO	Tomate à croquer
Plat protidique	Emincé de dinde LBR  *Boulettes de soja	Dahl de lentilles corail et riz 	Rôti de bœuf VBF  *Emincé végétal	Hoki  sauce marseillaise (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail, ail)	Sandwich, œuf dur et tomate
Sa garniture	Haricots verts BIO à la tomate 		Pommes de terre persillées	Purée de courgettes	Chips
Produits laitiers	Petit fromage frais sucré	Yaourt BIO aromatisé 	Edam		Vache qui rit
Desserts	Tarte au flan 	Fruit frais	Crème dessert BIO  au chocolat	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais  BIO
Goûters			Pain chocolat tablette Fruit frais Yaourt sucré		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire