

Menus du 09 mai au 08 juillet 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE MENUS GROUPE EGALIM

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 




Produit Local 

















Repas végétarien 				
lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE VERTE	TABOULE (SEMOULE)	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC AU JUS	HAUT DE CUISSE DE POULET	FILET DE POISSON MSC SAUCE CIBOULETTE 	OMELETTE
EDAM BIO 	PETITS POIS/CAROTTES	GRATIN DE CELERI	RIZ BIO 	EPINARDS BECHAMEL
FRUIT DE SAISON	SAMOS	BUCHE DE CHEVRE	TOMME BLANCHE	CHANTENEIGE BIO 
	FROMAGE BLANC AROMATISE	YAOURT SUCRE BIO 	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT










Repas végétarien 				
lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
POMELOS + SUCRE	SALADE DE BLE	QUICHE LORRAINE	SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
COUSCOUS VEGETARIEN	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUCISSE FRAICHE LOCALE 	CARBONNADE DE BOEUF	BRANDADE DE POISSON
PLAT COMPLET	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS VERTS BIO 	Frites	(PLAT COMPLET)
EMMENTAL BIO 	YAOURT SUCRE BIO REGIONAL 	SAINTE PAULINE	BRIE	CAMEMBERT BIO 
FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FOUACE	FRUIT DE SAISON

Ascension				
lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
TABOULE (SEMOULE BIO) 	SAUCISSON A L'AIL	CELERI REMOULADE	FERIE	PONT
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	STEAK HACHE	JAMBON BRAISE		
DUO D'HARICOTS	COURGETTES PERSILLEES	GRATIN DE MACARONS		
VACHE QUI RIT	GOUDA BIO 	FROMAGE BLANC SUCRE		
CREME AU CARAMEL	PETITS SUISSES SUCRES	FRUIT DE SAISON BIO 		




Repas végétarien 		Repas végétarien 		
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPEES
CARBONNADE DE BOEUF	SAUCISSE KNACK	RÔTI DE DINDE AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE 	TORTELLINI RICOTTA/EPINARDS
RIZ BIO 	PETITS POIS AUX OIGNONS	LENTILLES	HARICOTS PLATS	(PLAT COMPLET)
CANTAL	CHANTENEIGE BIO 	EDAM BIO 	EMMENTAL BIO 	MORBIER
LIEGEOIS AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN A LA VANILLE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

Lundi de Pentecôte				
lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	SALADE DE PÂTES	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE
	SAUCISSE FRAICHE LOCAL 	CORDON BLEU DE VOLAILLE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE 
	POËLEE DE LEGUMES	COURGETTES PERSILLEES	SEMOULE BIO 	GRATIN DE BROCOLIS
	BREBICREME	CAMEMBERT BIO 	SAINT MÔRET	PYRENEES
	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 

Repas végétarien 				
lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
SALADE DE PÂTES BIO 	PÂTE DE CAMPAGNE + CORNICHONS	TOMATES & MAÏS	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO 
SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE LOCAL 	MOUSSAKA	SAUTE DE DINDE AUX POIVRONS	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH 	LASAGNES DE LEGUMES
HARICOTS VERTS	(PLAT COMPLET)	RIZ BIO 	POTATOES	(PLAT COMPLET)
SAMOS	EDAM BIO 	TARTARE	MIMOLETTE	COULOMMIERS
CREME A LA VANILLE	TARTE AUX POMMES	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 				
lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO) 	SALADE DE BLE BIO 	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE COCO BIO 	TOMATE/MOZZARELLA
SAUCISSE FRAICHE LOCAL 	OMELETTE	RÔTI DE PORC AU JUS	POULET YASSA LOCAL 	SAUMON A LA CREME
GRATIN DE COURGETTES	RATATOUILLE	PETITS POIS	RIZ	PÂTES + RÂPE BIO 
PYRENEES	CARRE FONDU	BÛCHE DE CHEVRE	PETIT SUISSE SUCRE	CANTAFRAIS
FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME PRALINE	ANANAS	YAOURT ARTISANAL LOCAL 

Repas végétarien 				
lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MELON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	TOMATES EN VINAIGRETTE	SALADE DE COUILLETES BIO 	CRÊPE AU FROMAGE
PARMENTIER DE LENTILLES (PLAT COMPLET)	RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE BEARNAISE	FILET DE COLIN SAUCE PROVENCEALE	FILET DE DINDE AU CURRY	NUGET'S DE POISSON
BRIE	BLE AUX PETITS LEGUMES	Frites	COURGETTES PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME
FRUIT DE SAISON BIO 	BÛCHE DE CHEVRE	YAOURT SUCRE BIO 	RONDELE	CHANTENEIGE BIO 
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE

REPAS MEXICAIN				
lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SALADE DE POMMES DE TERRE	COLESLAW	SALADE VERTE	BONNES VACANCES !	
JAMBON BRAISE	HAMBURGER	COUSCOUS		
PETITS POIS	POTATOES	(PLAT COMPLET)		
EMMENTAL BIO 	EDAM BIO 	CHANTENEIGE		
FRUIT DE SAISON	BROWNIE	COMPOTE BIO 		

Commission Restaurant :
le 2022 à h

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

