



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

Repas végétarien



	lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
Fêtons les	Alida	Zita	Catherine	Robert
	BETTERAVE VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ROSES ET BEURRE	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME
	TARTE AU FROMAGE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF	MARÉE DU JOUR
	HARICOTS VERTS	BROCOLIS SAUTÉS	RIZ BIO PILAF ET CAROTTES BIO	TORTIS BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Etons les

	lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
	Jacques	Sylvain	Prudence	Gisèle
	CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSEE	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE BIO, TOMATE, CONCOMBRE)
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	SAUTÉ DE DINDE TANDOORI	SAUCISSE	PIZZA AU FROMAGE
	PIPERADE	COURGETTE BECHAMEL	FRITES	SALADE VERTE
	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	PATISSERIE	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

Eçons les

	lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
	Solange	Estelle	<i>Ascension</i>	Matthias
	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE 	TOMATE BIO VINAIGRETTE 		
	POISSON DU JOUR (MSC) 	SAUTÉ DE VEAU	FERIE	PONT
	PURÉE DE LÉGUMES	TRIO DE LEGUMES BIO 		
	FROMAGE	FROMAGE BIO 		
	LAITAGE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Le dicton de la semaine :

Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

C'est la fête du pain :

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Fêtons les

	lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	Repas végétarien vendredi 21 mai
	Pascal	Eric	Bernardin	Constentine
	MACÉDOINE MAYONNAISE	PASTÈQUE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE PERLES
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON (MSC) SAUCE TARTARE 	RÔTI DE PORC AU JUS	RAVIOLIS AU FROMAGE
	DUO DE HARICOTS VERTS BIO ET BEURRE 	RIZ BIO 	PETIS POIS	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	GLACE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

conception Céleste



Bon Appétit





RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

Chaleur de Mai verdit la haie

	Lundi de Pentecôte		Repas végétarien	
	lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Étens les	Donatien	Sophie	Augustin	Germain
	FERIE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	OEUF BIO MAYONNAISE 	RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL
		FILET DE POISSON MEUNIÈRE	PÂTES BIO 	STEAK HACHÉ DE BOEUF
		PETITS POIS	SAUCE AUX LÉGUMES ET FROMAGE	FRITES
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		YAOURT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



En Juin,

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

Qui a le temps et attend le temps perd son temps

Etons les

	lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
	Lise	Justin	Kévin	Clotilde
	SALADE DE RIZ BIO (TOMATES, OLIVES, MAÏS)	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE AU FROMAGE	MELON
	POISSON DU JOUR (MSC)	MERGUEZ	OMELETTE	SAUTÉ DE VOLAILLE
	GRATIN DE COURGETTES BIO	BROCOLIS BIO	AUX POMMES DE TERRE BIO	ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas végétarien



Étens les

	lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
	Gilbert	Médard	Landry	Barnabé
	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO AU MAÏS 	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	PASTÈQUE
	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GUARDIAN (TOMATES, OLIVES)	PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY	POISSON DU JOUR (MSC) ET SA SAUCE 
	COQUILLETES BIO 	SALADE VERTE	BOULGOUR BIO PILAF ET CAROTTES 	RIZ BIO AUX LÉGUMES 
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CRÈME VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

conception Céleste



Bon Appétit





RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

Soleil de Juin luit de grand matin

Etons les

	lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	Repas végétarien vendredi 18 juin
	Elisée	Germaine	Hervé	Léonce
	CHARCUTERIE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	SALADE VERTE MIMOSA
	POULET GRILLES	PÂTES BIO	ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE	DHAL DE LENTILLES
	HARICOTS PLATS AU JUS	SAUCE CARBONARA	PIPERADE	RIZ BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	GLACE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Agissons pour le développement durable !



C'est l'été !

lundi 21 juin

mardi 22 juin

Repas végétarien

jeudi 24 juin

Repas producteurs locaux

vendredi 25 juin

Fêtons les

Louis

Alban

Jean-Baptiste

Prosper

TOMATE BIO À LA CROQUE



TOMATE BIO BASILIC



CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE



MELON D'AQUITAINE

NUGGETS DE POISSON

SAUTÉ DE BOEUF

OMELETTE AUX POIVRONS

ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE

HARICOTS VERTS BIO



PÂTES BIO



SALADE VERTE

PURÉE DE POMMES DE TERRE D'AQUITAINE

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE D'AQUITAINE

FRUIT DE SAISON BIO



FRUIT DE SAISON

CAKE

FRAISES D'AQUITAINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Bon Appétit



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine :

Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Repas végétarien



Éttons les

	lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
	Irénée	Pierre, Paul	Thierry	Eugénie
	ROSETTE ET BEURRE	SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE AU JAMBON	TOMATE BIO ET FETA AOP 
	FILET DE POISSON (MSC) 	PÂTES BIO AUX LÉGUMES 	PAËLLA AU POISSON	ESCALOPE DE DINDE
	GRATIN DE BROCOLIS			RATATOUILLE BIO 
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGÉOIS AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

conception Céleste



Bon Appétit





RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine : *Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante*

REPAS DE FIN D'ANNÉE

	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
<i>Fêtons les</i>	Antoine	María	Thibault	Amandine
	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 			
	RÔTI DE PORC AU JUS			
	PETITS POIS			
	GLACE			
	YAOURT BIO 			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.