

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

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).



En Mai,

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine



En Juin,

Tournicoli tomate mozzarella



Repas végétarien			
lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
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

Repas végétarien			
lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSEE	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE	TABOULE 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
PÂTISSERIE	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

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

C'est la fête du pain :			
lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
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

Lundi de Pentecôte			
lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	ŒUF 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

Repas végétarien			
lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
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

Repas végétarien			
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
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

Repas végétarien			
lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
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

C'est l'été !			
lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
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

Repas végétarien			
lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
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	FROMAGE	FROMAGE	RATATOUILLE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.