

Menus du 02 mai au 08 juillet 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

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 Labellisés  
 Produits Pêche durable  
 Produits Local



Repas végétarien			
lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
BETTERAVE VINAIGRETTE	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b>	CONCOMBRE AU MAÏS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CORDON BLEU	<b>BOULETTES DE BOEUF BIO</b>	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	SAUTÉ DE BOEUF À LA TOMATE
BROCOLIS PERSILLADE	HARICOTS BEURRE AU JUS	SALADE VERTE	<b>SEMOULE BIO</b>
FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE
COMPOTE	<b>FRUIT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
<b>FÉRIÉ</b> 	BETTERAVE VINAIGRETTE	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL
	ESCALOPE VIENNOISE	QUICHE AU FROMAGE	<b>RÔTI DE BOEUF BIO</b>
	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	FRITES
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Repas végétarien			
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
TOMATE MIMOSA	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
FILET DE POISSON PANÉ	<b>RIZ BIO</b>	RÔTI DE BOEUF	MARÉE DU JOUR
PETITS POIS AU JUS	SAUCE VÉGÉTARIENNE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>TORTIS BIO</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>YAOURT BIO</b>	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

Repas végétarien			
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<b>SALADE DE RIZ BIO, TOMATE ET OLIVES</b>	SALADE DE LENTILLES	<b>SALADE VERTE BIO, TOMATE BIO ET FÊTA</b>	MELON
POISSON DU JOUR	SAUCISSE DE TOULOUSE	GRATIN DE POMMES DE TERRE	NUGGETS DE POISSON
<b>GRATIN AUX COURGETTES BIO</b>	PURÉE DE LÉGUMES	FROMAGE	<b>ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PÂTISSERIE	COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	GLACE

Repas végétarien			
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SAUCISSON SEC	<b>TOMATE BIO EN SALADE</b>	<b>SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE</b>	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO, TOMATE, CONCOMBRE)</b>
NORMANDIN GRILLÉ	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	STEAK HACHÉ	PIZZA AU FROMAGE
RATATOUILLE	<b>COURGETTES BIO POÊLÉES</b>	FRITES	<b>SALADE VERTE BIO</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien			
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	MELON	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUTÉ DE BOEUF A LA TOMATE	PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	JAMBON BLANC	POULET KETCHUP
<b>PÂTES BIO</b>	SALADE VERTE	<b>PATE BIO</b>	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	ET FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE D'ABRICOTS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<b>ŒUF DUR BIO MAYONNAISE</b>	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>		
POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER		
PURÉE DE LÉGUMES	AUX LÉGUMES DU PRINTEMPS		
FROMAGE	FROMAGE		
<b>YAOURT BIO</b>	COMPOTE DE FRUIT		

Repas végétarien			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
PASTÈQUE	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b>	<b>SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET CROÛTONS</b>	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>
<b>BRANDEAU AU POISSON MSC</b>	SAUTÉ DE PORC	DHAL DE LENTILLES	<b>PÂTES BIO</b>
<b>SALADE VERTE BIO</b>	PIPERADE	<b>RIZ BIO</b>	SAUCE CARBONARA
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ET FROMAGE RÂPÉ
<b>YAOURT BIO</b>	FRUIT DE SAISON	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Repas végétarien			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES RÂPÉES	PASTÈQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	<b>PÂTES BIO</b>
LENTILLES	<b>HARICOTS VERTS BIO ET HARICOTS BEURRE</b>	<b>RIZ IGP DE CAMARGUE</b>	SAUCE AUX LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b>
COCKTAIL DE FRUITS	BANANE	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	GLACE

Repas végétarien			
lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	bonnes vacances!
<b>TOMATE BIO À LA CROQUE</b>	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON	<b>vendredi 08 juillet</b>
FISH AND CHIPS	OMELETTE	HAMBURGER	
(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)	<b>POMMES DE TERRE BIO</b>	FRITES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.