

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	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CONCOMBRE AU MAÏS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CORDON BLEU	BOULETTES DE BOEUF BIO	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	SAUTÉ DE BOEUF À LA TOMATE
BROCOLIS PERSILLADE	HARICOTS BEURRE AU JUS	SALADE VERTE	SEMOULE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
COMPOTE	FRUIT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

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

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	RIZ BIO	RÔTI DE BOEUF	MARÉE DU JOUR
PETITS POIS AU JUS	SAUCE VÉGÉTARIENNE	HARICOTS VERTS BIO	TORTIS BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

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

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

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

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

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

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	PÂTES BIO
LENTILLES	HARICOTS VERTS BIO ET HARICOTS BEURRE	RIZ IGP DE CAMARGUE	SAUCE AUX LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO
COCKTAIL DE FRUITS	BANANE	FROMAGE BLANC BIO	GLACE

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.