



# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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

|            | lundi 26 avril                 | mardi 27 avril   | jeudi 29 avril  | Repas végétarien<br>vendredi 30 avril |
|------------|--------------------------------|--|---|---------------------------------------|
| Fêtons les | Alida                          | Zita   | Catherine   | Robert                                |
|            | CRÊPE AU FROMAGE               | RADIS ROSES ET BEURRE  | <b>CONCOMBRE BIO À LA CRÈME</b>  | CAROTTES RAPEES                       |
|            | NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE | SAUTÉ DE BOEUF   | MARÉE DU JOUR   | OMELETTE                              |
|            | BROCOLIS SAUTÉS                | <b>RIZ BIO PILAF ET CAROTTES BIO</b>  | <b>TORTIS BIO</b>              | PIPERADE                              |
|            | FROMAGE                        | FROMAGE  | FROMAGE   | FROMAGE                               |
|            | FRUIT DE SAISON                | <b>YAOURT BIO</b>                     | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>     | PÂTISSERIE                            |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

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

Fêtons les

|  | lundi 03 mai  | mardi 04 mai  | jeudi 06 mai  | vendredi 07 mai   |
|--|---|---|---|---|
|  | Jacques   | Sylvain   | Prudence  | Gisèle  |
|  | SALADE COMPOSEE   | <b>SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE</b>  | <b>TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE BIO, TOMATE, CONCOMBRE)</b>  | <b>ŒUF DUR BIO MAYONNAISE</b>  |
|  | SAUTÉ DE DINDE TANDOORI   | SAUCISSE  | PIZZA AU FROMAGE  | <b>POISSON DU JOUR (MSC)</b>   |
|  | COURGETTE BECHAMEL  | FRITES  | SALADE VERTE  | PURÉE DE LÉGUMES  |
|  | FROMAGE   | FROMAGE   | FROMAGE   | FROMAGE   |
|  | <b>YAOURT BIO</b>  | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>               | FRUIT DE SAISON   | LAITAGE   |



Repas végétarien

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

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

|           | lundi 10 mai  | mardi 11 mai   | jeudi 13 mai  | vendredi 14 mai |
|-----------|---|--|---|-----------------|
| Étens les | Solange   | Estelle  | Ascension   | Matthias        |
|           | <b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>  | CONCOMBRE  |   |                 |
|           | SAUTÉ DE VEAU   | <b>GRATIN DE PÂTES BIO</b>  | <b>FERIE</b>  | <b>PONT</b>     |
|           | <b>TRIO DE LEGUMES BIO</b>   | AUX FROMAGES   |  |                 |
|           | <b>FROMAGE BIO</b>           | FROMAGE  |   |                 |
|           | ÉCLAIR AU CHOCOLAT  | FRUIT DE SAISON  |   |                 |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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 :

Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

C'est la fête du pain :

Repas végétarien

Fêtons les

|  | lundi 17 mai                                | mardi 18 mai                      | jeudi 20 mai        | vendredi 21 mai                  |
|--|---|-----------------------------------|---------------------|----------------------------------|
|  | Pascal                                      | Eric                              | Bernardin           | Constentine                      |
|  | PASTÈQUE                                    | <b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b> | SALADE DE PERLES    | <b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b> |
|  | <b>FILET DE POISSON (MSC) SAUCE TARTARE</b> | RÔTI DE PORC AU JUS               | RAVIOLIS AU FROMAGE | SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES        |
|  | <b>RIZ BIO</b>                              | PETIS POIS                        | SALADE VERTE        | <b>PÂTES BIO</b>                 |
|  | FROMAGE                                     | FROMAGE                           | FROMAGE             | FROMAGE                          |
|  | <b>FROMAGE BLANC BIO</b>                    | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>        | GLACE               | FRAISES À LA CROQUE              |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX


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

|            | <b>Lundi de Pentecôte</b><br>lundi 24 mai   | <b>Repas végétarien</b><br>mardi 25 mai | jeudi 27 mai                   | vendredi 28 mai                                  |
|------------|---|---|--------------------------------|--|
| Éttons les | Donatien  | Sophie                                  | Augustin                       | Germain  |
|            | <b>FERIE</b>  | <b>OEUF BIO MAYONNAISE</b>              | RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL | <b>SALADE DE RIZ BIO (TOMATES, OLIVES, MAÏS)</b> |
|            |  | <b>PÂTES BIO</b>                        | STEAK HACHÉ DE BOEUF           | <b>POISSON DU JOUR (MSC)</b>                     |
|            |   | SAUCE AUX LÉGUMES ET FROMAGE            | FRITES                         | <b>GRATIN DE COURGETTES BIO</b>                  |
|            |   | FROMAGE                                 | FROMAGE                        | FROMAGE  |
|            |   | FRUIT DE SAISON                         | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>     | GÂTEAU AU YAOURT                                 |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

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

|           | lundi 31 mai   | mardi 01 juin  | jeudi 03 juin  | vendredi 04 juin   |
|-----------|--|--|--|--|
| Étens les | Lise   | Justin   | Kévin  | Clotilde   |
|           | <b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b>  | SALADE VERTE AU FROMAGE  | MELON  | SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE   |
|           | MERGUEZ  | OMELETTE   | FILET DE POISSON PANÉ  | SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GUARDIAN (TOMATES, OLIVES)  |
|           | <b>BROCOLIS BIO</b>                 | <b>AUX POMMES DE TERRE BIO</b>  | <b>ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL</b>  | <b>COQUILLETES BIO</b>  |
|           | FROMAGE  | FROMAGE  | FROMAGE  | FROMAGE  |
|           | FRUIT AU SIROP   | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>      | GLACE  | FRUIT DE SAISON  |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

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



Eétons les

|  | lundi 07 juin  | mardi 08 juin   | jeudi 10 juin  | vendredi 11 juin   |
|--|--|---|--|--|
|  | Gilbert  | Médard  | Landry   | Barnabé  |
|  | <b>CONCOMBRE BIO AU MAÏS</b>  | <b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>            | PASTÈQUE   | CHARCUTERIE  |
|  | PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)  | SAUTÉ DE VEAU AU CURRY  | <b>POISSON DU JOUR (MSC) ET SA SAUCE</b>  | POULET GRILLES   |
|  | SALADE VERTE   | <b>BOULGOUR BIO PILAF ET CAROTTES</b>  | <b>RIZ BIO AUX LÉGUMES</b>              | HARICOTS PLATS AU JUS  |
|  | FROMAGE  | FROMAGE   | FROMAGE  | FROMAGE  |
|  | FRUIT DE SAISON  | TARTE AUX POMMES  | CRÈME VANILLE  | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>  |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

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       | vendredi 18 juin              |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------|
|  | Elisée                           | Germaine                          | Hervé               | Léonce                        |
|  | <b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b> | <b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b> | SALADE VERTE MIMOSA | <b>TOMATE BIO À LA CROQUE</b> |
|  | <b>PÂTES BIO</b>                 | ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE         | DHAL DE LENTILLES   | NUGGETS DE POISSON            |
|  | SAUCE CARBONARA                  | PIPERADE                          | <b>RIZ BIO</b>      | <b>HARICOTS VERTS BIO</b>     |
|  | FROMAGE                          | FROMAGE                           | FROMAGE             | FROMAGE                       |
|  | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>       | COMPOTE DE FRUITS                 | GLACE               | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>    |

Repas végétarien



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX






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 !   |  | Repas végétarien   |  | Repas producteurs locaux             |  |   |  |
|---|--|--|--|--------------------------------------|--|---|--|
| lundi 21 juin   |  | mardi 22 juin  |  | jeudi 24 juin                        |  | vendredi 25 juin  |  |
| Louïs   |  | Alban  |  | Jean-Baptiste                        |  | Prosper   |  |
| <b>TOMATE BIO BASILIC</b>  |  | <b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>  |  | <b>MELON D'AQUITAINE</b>             |  | <b>ROSETTE ET BEURRE</b>  |  |
| SAUTÉ DE BOEUF  |  | OMELETTE AUX POIVRONS  |  | ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE         |  | <b>FILET DE POISSON (MSC)</b>  |  |
| <b>PÂTES BIO</b>         |  | SALADE VERTE   |  | PURÉE DE POMMES DE TERRE D'AQUITAINE |  | GRATIN DE BROCOLIS  |  |
| FROMAGE   |  | FROMAGE  |  | FROMAGE D'AQUITAINE                  |  | FROMAGE   |  |
| FRUIT DE SAISON   |  | CAKE   |  | <b>FRAISES D'AQUITAINE</b>           |  | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>   |  |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX



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                     |
|  | SALADE COMPOSÉE              | SALADE VERTE AU JAMBON | <b>TOMATE BIO ET FETA AOP</b> | <b>ABOULÉ (SEMOULE BIO)</b> |
|  | <b>PÂTES BIO AUX LÉGUMES</b> | PAËLLA AU POISSON      | ESCALOPE DE DINDE             | RÔTI DE PORC AU JUS         |
|  | FROMAGE                      | FROMAGE                | <b>RATATOUILLE BIO</b>        | PETITS POIS                 |
|  | FRUIT DE SAISON              | FRUIT DE SAISON        | FROMAGE                       | FROMAGE                     |
|  |                              |                        | LIÉGÉOIS AU CHOCOLAT          | <b>YAOURT BIO</b>           |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

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*

|                   | <i>Menu de la cheffef</i> | <b>Repas de fin d'année !</b>                                 | <b>Vacances scolaires</b>   |                            |
|-------------------|---------------------------|---|---|----------------------------|
|                   | <b>lundi 05 juillet</b>   | <b>mardi 06 juillet</b>                                       | <b>jeudi 08 juillet</b>   | <b>vendredi 09 juillet</b> |
| <i>Fêtons les</i> | Antoine                   | Maria<br>SALADE DE TOMATES<br>CHEESEBURGER<br>FRITES<br>GLACE | Thibault<br> | Amandine                   |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.