

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

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).



En Mai,

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine



En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella



lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	Repas végétarien vendredi 30 avril
CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ROSES ET BEURRE	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME	CAROTTES RAPEES
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF	MARÉE DU JOUR	OMELETTE
BROCOLIS SAUTÉS	RIZ BIO PILAF ET CAROTTES BIO	TORTIS BIO	PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE

lundi 03 mai	mardi 04 mai	Repas végétarien jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
SALADE COMPOSEE	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE	TABOULE DU CHEF (SEMOULE BIO, TOMATE, CONCOMBRE)	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE
SAUTÉ DE DINDE TANDOORI	SAUCISSE	PIZZA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR (MSC)
COURGETTE BECHAMEL	FRITES	SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	LAITAGE

lundi 10 mai	Repas végétarien mardi 11 mai	Ascension jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
TOMATE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE	FERIE	PONT
SAUTÉ DE VEAU	GRATIN DE PÂTES BIO		
TRIO DE LEGUMES BIO	AUX FROMAGES		
FROMAGE BIO	FROMAGE		
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

C'est la fête du pain : lundi 17 mai	mardi 18 mai	Repas végétarien jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
PASTÈQUE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
FILET DE POISSON (MSC) SAUCE TARTARE	RÔTI DE PORC AU JUS	RAVIOLIS AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES
RIZ BIO	PETIS POIS	SALADE VERTE	PÂTES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRAISES À LA CROQUE

Lundi de Pentecôte lundi 24 mai	Repas végétarien mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	ŒUF BIO MAYONNAISE	RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ BIO (TOMATES, OLIVES, MAÏS)
	PÂTES BIO	STEAK HACHÉ DE BOEUF	POISSON DU JOUR (MSC)
	SAUCE AUX LÉGUMES ET FROMAGE	FRITES	GRATIN DE COURGETTES BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU AU YAOURT

lundi 31 mai	Repas végétarien mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE AU FROMAGE	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
MERGUEZ	OMELETTE	FILET DE POISSON PANÉ	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GUARDIAN (TOMATES, OLIVES)
BROCOLIS BIO	AUX POMMES DE TERRE BIO	ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL	COQUILLETES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
CONCOMBRE BIO AU MAÏS	TOMATE BIO VINAIGRETTE	PASTÈQUE	CHARCUTERIE
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY	POISSON DU JOUR (MSC) ET SA SAUCE	POULET GRILLÉS
SALADE VERTE	BOULGOUR BIO PILAF ET CAROTTES	RIZ BIO AUX LÉGUMES	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 14 juin	mardi 15 juin	Repas végétarien jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	SALADE VERTE MIMOSA	TOMATE BIO À LA CROQUE
PÂTES BIO	ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE	DHAL DE LENTILLES	NUGGETS DE POISSON
SAUCE CARBONARA	PIPERADE	RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

C'est l'été ! lundi 21 juin	Repas végétarien mardi 22 juin	5e OI PRODUIT LOCAL api jeudi 24 juin	Repas Producteurs locaux vendredi 25 juin
TOMATE BIO BASILIC	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MELON D'AQUITAINE	ROSETTE ET BEURRE
SAUTÉ DE BOEUF	OMELETTE AUX POIVRONS	ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE	FILET DE POISSON (MSC)
PÂTES BIO	SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE D'AQUITAINE	GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CAKE	FRAISES D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE AU JAMBON	TOMATE BIO ET FETA AOP	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
PÂTES BIO AUX LÉGUMES	PAËLLA AU POISSON	ESCALOPE DE DINDE	RÔTI DE PORC AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	RATATOUILLE BIO	PETITS POIS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE
		LIÉGÉOIS AU CHOCOLAT	YAOURT BIO

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

