Menus du 29 avril au 05 juillet 2024
RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

Légende : Produits Bio

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO AU MAÏS	RADIS ROSES ET BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	FILET DE POISSON PANÉ	SAUTÉ DE BOEUF MODE
SEMOULE BIO	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
TOMATE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU CHÈVRE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PASTÈQUE
QUICHE AU FROMAGE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX	RÔTI DE BOEUF	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	CAROTTES BRAISÉES	FRITES	GRATIN AUX COURGETTES BIO
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT

Repas Végétarien — Ascension — Pont de l'ascension

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
SALADE COLESLAW	SAUCISSON SEC	FÉRIÉ	RESTAURANT FERMÉ
RISOTTO	MOUSSAKA		
AUX CHAMPIGNONS ET KIRI	SALADE VERTE		
FROMAGE	FROMAGE BIO		
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT		

Repas Végétarien

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	TOMATE BIO AU BASILIC VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
SAUCISSES GRILLÉES	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	CALAMARS À LA ROMAINE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CURRY COCO
PURÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	PIPERADE	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

Fête du pain — Repas Végétarien

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE DE PÂTES, MAÏS, CIBOULETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE D'HARICOT VERT BIO	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE , TOMATE,
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	PIZZA AU FROMAGE	POULET RÔTI	FILET DE COLIN
HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE	FRITES	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT	FROMAGE BLANC BIO

Repas Végétarien

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MELON	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PASTÈQUE
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC,	JAMBON	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE	BRANDADE DE POISSON
SALADE VERTE	PÂTES AU BEURRE	HARICOTS PLATS AU JUS	SALADE VERTE
FROMAGE	ET FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO

Lundi de Pentecôte — Repas Végétarien

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FÉRIÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CONCOMBRE BIO À LA BULGARE	TOMATE VINAIGRETTE
	FILET DE POISSON SAUCE BASILIC	RÔTI DE PORC	PARMENTIER DE LENTILLE BIO
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE BIO À LA CROQUE
RÔTI DE BOEUF	CHILI SIN CARNE	PÂTES	FISH AND CHIPS
PIPERADE	RIZ	SAUCE CARBONARA	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS

Repas Végétarien

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	SALADE DE POMMES DE TERRE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE CITRON	PIZZA AUX FROMAGES	PILONS DE POULETS GRILLÉS
PETITS POIS	RIZ	SALADE VERTE	RATATOUILLE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
SALADE DE TOMATE	MELON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL
HACHIS PARMENTIER	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	LASAGNES DE LÉGUMES	GRANDE SALADE COMPOSÉE :
(CAROTTES ET POMME DE TERRE)	POÊLÉE DE COURGETTES BIO	SALADE VERTE	RIZ , THON, OEUF ET CRUDITÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC