

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE MARGAUX

 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 



Repas Végétarien 			
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVE NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ SEMOULE BIO  FROMAGE COMPOTE	SALADE DE RIZ FILET DE HOKI PANÉ RATATOUILLE BIO  FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATE BIO VINAIGRETTE  BOULETTES VEGGIE BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	PASTÈQUE ÉMINCÉ DE PORC AUX OLIVES BROCOLIS BECHAMEL FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT

Repas Végétarien 			
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SALADE VERTE AU MAÏS DHAL DE LENTILLES RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES BIO  ROTI DE BOEUF KETCHUP HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  FROMAGE LAITAGE	MACEDOINE DE LEGUMES COURGETTES BIO A L'ITALIENNE  (GRATIN DE COURGETTE BOEUF ET TOMATE) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	PASTÈQUE PÂTES BIO  OCÉANE FROMAGE SALADE DE FRUITS

Repas Végétarien 			
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
MELON ÉCHINE DE PORC AU JUS PIPERADE FROMAGE FLAN AU CARAMEL	TABOULÉ QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE BIO  FROMAGE FRUIT DE SAISON	SAMOSSA ROUGAIL DE SAUCISSES RIZ FROMAGE ANANAS	TOMATES BIO VINAIGRETTE  NUGGETS DE POISSON COURGETTES BIO SAUTÉES  FROMAGE BANANE

Repas Végétarien 			
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE POULET RÔTI FRITES FROMAGE GLACE	SALADE COMPOSEE LASAGNES VEGGIE SALADE VERTE BIO  FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATE BIO AU BASILIC  SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  FROMAGE PATISSERIE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE POISSON AU BASILIC POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien 			
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE DE PÂTES CORDON BLEU DE VOLAILLE HARICOTS VERTS BIO PERSILLADE  FROMAGE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE BRANDA DE POISSON SALADE VERTE BIO  FROMAGE PETITS SUISSE	SALADE MEXICAINE GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE PETITS POIS AU JUS FROMAGE BISCUIT ROULE A LA CONFITURE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  SAUTE DE VOLAILLE A LA TOMATE RIZ FROMAGE SALADE DE FRUITS

Repas Végétarien 			
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE  OMELETTE AUX POMMES DE TERRE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF THAÏ BROCOLIS GRATINÉS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	TOMATE VINAIGRETTE FISH AND CHIPS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	TABOULÉ (SEMOULE BIO)  POULET RÔTI CAROTTE BIO SAUTÉES  FROMAGE GLACE

Repas Végétarien 			
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  SAUTÉ DE PORC PUREE DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE FROMAGE LAITAGE	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS  CHILI SIN CARNE RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES BIO  FILET DE POISSON MEUNIÈRE EPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE BIO  FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.