

Menus du 05 mai au 04 juillet 2025

RESTAURANT SCOLAIRE DE LABARDE



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable



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

lundi 05 mai	Repas Végétarien mardi 06 mai	Victoire 1945 jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FÉRIÉ	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
STEAK DE POULET SAUCE CREME	BOULETTE VÉGÉTALE À LA TOMATE		POISSON MSC PANÉ
PETIT POIS CAROTTES	SEMOULE BIO		BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE BIO		FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	ABRICOT AU SIROP		FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien lundi 02 juin	mardi 03 juin	Repas Amérique jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE ET OEUF DUR	COLESLAW	PASTÈQUE
GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	CHEESEBURGER	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	PETITS POIS CAROTTES	FRITES	GRATIN AUX COURGETTES BIO
PETIT SUISSÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

Fête du pain		Repas végétarien	
lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE DE PÂTES BIO, MAÏS, CIBOULETTE	SALADE COMPOSÉE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES BIO
PAUPIETTE AU VEAU	POULET À LA MEXICAINE	PIZZA AU FROMAGE	BLANQUETTE DE POISSON
HARICOTS PLATS PERSILLÉS	FRITES AU FOUR	SALADE VERTE	RIZ ET PETITS LÉGUMES
FROMAGE	PETIT SUISSÉ	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	LAITAGE BIO

Lundi de Pentecôte lundi 09 juin	Repas Végétarien mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FÉRIÉ	CONCOMBRE ET FÊTA VINAIGRETTE	MELON	TOMATE BIO VINAIGRETTE AU BASILIC
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	NUGGETS DE POISSON	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CURRY COCO
	HARICOTS VERTS	RATATOUILLE	RIZ
	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MELON	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	PASTÈQUE
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	SAUTÉ DE BOEUF	JAMBON BLANC	GRANDE SALADE DE RIZ
PÂTES BIO	HARICOTS PLATS	PURÉE DE POMME DE TERRE	THON, TOMATE, CONCOMBRE MAÏS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO

Repas Végétarien lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
CONCOMBRE BIO À LA BULGARE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE AU MAÏS	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
SAUCE BOLOGNAISE VEGGIE	ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE THAÏ	NUGGETS DE POULET	FILET DE POISSON SAUCE PROVENÇALE
PÂTES	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES GRENAILLES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
BETTERAVE AU MAÏS VINAIGRETTE	PASTÈQUE	TOMATE BIO À LA CROQUE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)
CHIPOLATAS GRILLÉES	LASAGNES AUX LÉGUMES	FISH AND CHIPS	PAUPIETTE DE DINDE
POËLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)	PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE
BANANE BIO	GLACE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Repas Mexique lundi 26 mai	mardi 27 mai	Ascension jeudi 29 mai	Pont de l'ascension vendredi 30 mai
PASTÈQUE	TOMATE VINAIGRETTE	FÉRIÉ	PONT
FAJITAS AU BOEUF	FILET DE POISSON À LA BORDELAISE		
RIZ	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		
FROMAGE	FROMAGE		
CREME CARAMEL À LA MEXICAINE	FRUIT DE SAISON BIO		

Repas Végétarien lundi 30 juin	mardi 01 juillet	Repas Végétarien jeudi 03 juillet	REPAS DE FIN D'ANNÉE vendredi 04 juillet
TOMATE VINAIGRETTE	MELON	FEUILLETÉ AU FROMAGE	PASTÈQUE
MERGUEZ GRILLÉES	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	GRANDE SALADE DE PÂTES BIO	SANDWICH
LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	POËLÉE DE COURGETTES BIO	OEUFS DURS, FROMAGE, TOMATE, OLIVES	CHIPS
FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	LAITAGE	BISCUIT	FRUIT DE SAISON

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 59370 MÉRIGNAC