



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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

Repas Végétarien

lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
fêtons les Odette	fêtons les Anselme	fêtons les Georges	fêtons les Fidèle
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRE AU MAÏS	RADIS ROSES ET BEURRE	CAROTTE RÂPÉE
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	RAVIOLIS DE LEGUMES	FILET DE POISSON MSC PANÉ 	SAUTÉ DE BOEUF MODE
SEMOULE BIO 	FROMAGE	PETITS POIS BIO AU JUS 	RIZ IGP 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT BIO DE SAISON 

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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



Repas Végétarien

Fête du Travail

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
fêtons les Zita	fêtons les Valérie	fêtons les Robert	
TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	COLESLAW	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	FÉRIÉ
ESCALOPE DE PORC GRILLÉE	LASAGNES AUX LÉGUMES	PÂTES BIO 	
HARICOTS PLATS	SALADE VERTE BIO 	SAUCE OCÉANE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT BIO DE SAISON 	COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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



Victoire 1945

lundi 04 mai	Repas Végétarien 		jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
fêtons les Sylvain	fêtons les Judith		fêtons les Gisèle	
SALADE AUX LENTILLES BIO 	ŒUF DUR MAYONNAISE		CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	FÉRIÉ
BLANQUETTE AU POISSON MSC 	PIZZA AU FROMAGE		POULET RÔTI	
HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE BIO 		FRITES	
FROMAGE AOP 	PETIT SUISSE		FROMAGE	
POT GLACÉ	FRUIT BIO DE SAISON 		FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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



Repas Végétarien 		Ascension	Pont de l'ascension
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
fêtons les Estelle	fêtons les Achille		fêtons les Denise
CONCOMBRE BIO À LA BULGARE 	SALADE DE RIZ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
SAUCE FAÇON BOLOGNAISE VEGGIE	RÔTI DE DINDE		
PÂTES BIO 	CAROTTES BRAISÉES		
FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT		

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 









Produits Labellisés 

Menus pour validation Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Fête du pain

Repas Végétarien

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
fêtons les Eric	fêtons les Yves		fêtons les Emile
SALADE AUX PÂTES BIO 	TOMATES BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES DE BLÉ
ÉMINCÉ DE DINDE AU THYM ET CITRON	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES 	TAJINE VÉGÉTARIENNE	BOULETTES AU BOEUF EN SAUCE
HARICOTS BEURRE	RIZ	SEMOULE BIO 	RATATOUILLE BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
COMPOTE DE FRUITS BIO 	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL 	POT GLACÉ	FRUIT DE SAISON

Légende :


Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







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



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE



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

Pentecôte lundi 25 mai	Repas Végétarien  mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
<p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p>	fêtons les Bérenger	fêtons les Germain	fêtons les Aymar
	BETTERAVES BIO  VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO  VINAIGRETTE	PASTÈQUE
	CHILI SIN CARNE	RÔTI DE BOEUF	
	RIZ IGP 	FRITES	GRATIN AUX COURGETTES BIO 
	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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

Repas Végétarien

lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
fêtons les Justin	fêtons les Blandine	fêtons les Clotilde	fêtons les Igor
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET CROÛTONS 	MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE AU BASILIC 
SAUCISSES GRILLÉES	PARMENTIER DE LENTILLES BIO 	CALAMARS À LA ROMAINE	ÉMINCÉ DE POULET CURRY COCO
PURÉE DE CAROTTES		PIPERADE	COEUR DE BLÉ
FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	POT GLACÉ	FRUIT BIO DE SAISON 

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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

Repas Végétarien

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
fêtons les Médard	fêtons les Diane	fêtons les Barnabé	fêtons les Guy
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	MELON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CHOU CHINOIS, MAÏS ET CAROTTES SAUCE SOJA
PIZZA MARGHERITA (TOMATE, BASILIC, FROMAGE)	JAMBON BLANC	RÔTI DE DINDE	BLANQUETTE DE LA MER
SALADE VERTE BIO 	PÂTES BIO AU BEURRE 	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	RIZ BIO 
FROMAGE	ET FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT BIO DE SAISON 	YAOURT BIO À LA VANILLE 

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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

Repas Végétarien

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
fêtons les Germaine	fêtons les J. F. Régis	fêtons les Léonce	fêtons les Romuald
BETTERAVES BIO AU MAÏS VINAIGRETTE 	PASTÈQUE	TOMATES BIO 	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 
ESCALOPE DE PORC GRILLÉE	LASAGNES AUX LÉGUMES	FISH AND CHIPS	POULET RÔTI
PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE BIO 	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)	RATATOUILLE (AUX LÉGUMES BIO) 
FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	BANANE BIO 	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE

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

Repas Végétarien

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
fêtons les Alban	fêtons les Audrey	fêtons les Prosper	fêtons les Anthelme
GASPACHO	MELON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SAUCISSON À L'AIL
MERGUEZ GRILLÉES	ÉMINCÉ DE DINDE	DHAL DE LENTILLES	GRANDE SALADE COMPOSÉE :
LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	POÊLÉE DE COURGETTES BIO 		RIZ, THON, OEUF ET CRUDITÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO DE SAISON 	TARTE AUX FRAISE	FRUIT DE SAISON	POT GLACÉ

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANTS MARGAUX CANTENAC LABARDE











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



Repas Végétarien



REPAS DE FIN D'ANNÉE

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
fêtons les Pierre-Paul	fêtons les Martial	fêtons les Martinien	fêtons les Thomas
COURGETTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE AUX POMMES DE TERRE BIO 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	MELON
FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE 	POULET RÔTI	GRANDE SALADE COMPOSÉE :	BURGER
BOULGOUR BIO PILAF 	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	(PÂTES BIO, OEUFS DURS, TOMATE, MAÏS) 	FRITES
FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT DE SAISON	POT GLACÉ

Légende :

Produits BIO 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.