

## Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

## ELEMENTAIRE

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)  
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge  
 La viande de porc est locale ou Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

Menus validés en commission restauration du lundi 14 janvier 2019

lundi 21 janvier Agnès	mardi 22 janvier Vincent	mercredi 23 janvier Alphonse	jeudi 24 janvier François	vendredi 25 janvier Conv. S. Paul
ENDIVES AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE A LA CREME
SALADE COMPOSEE	BETTERAVES AU MAIS	SURIMI MAYONNAISE	CELERI REMOULADE	DEMI POMELOS
EMINCE DE DINDE AU CURCUMA	SAUCE BOLOGNAISE VBF	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	SAUTE DE PORC BBC AU PAPRIKA	POISSON FRAIS DU JOUR
RIZ PILAFF		PUREE DE POMME DE TERRE	SEMOULE	BLE
CAROTTES PERSILLEES	MACARONIS	PETITS POIS	HARICOTS PLATS PERSILLES	FONDUE DE FENOUIL
TARTARE	YAOURT AROMATISE	TOME BLANCHE	SAINT PAULIN	EMMENTAL
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	LIEGEAIS A LA VANILLE	COMPOTE POMMES BANANES	FRUIT DE SAISON
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON
lundi 28 janvier Th. D'Aquin	mardi 29 janvier Gildas	mercredi 30 janvier Martine	jeudi 31 janvier Marcelle	vendredi 01 février Ella
SALADE COMPOSEE BIO	PIZZA JAMBON FROMAGE	SALADE AUX AVOCATS	BETTERAVES AU MAIS	VELOUTE DE POTIRON
CHOU BLANC RAPES BIO	CREPE AUX CHAMPIGNONS	ENDIVES AUX CROUTONS	CHAMPIGNONS SAUCE ORANGE	POIREAUX VINAIGRETTE
STEAK HACHE VBF BIO	ECRASEE DE POMMES DE TERRE AU POISSON MAISON	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	PILON DU POULET DU GERS LR	BŒUF BOURGUIGNON RAV VBF
HARICOTS VERTS BIO	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS	PUREE DE CAROTTES	CHOUX FLEURS PERSILLES
COQUILLETES BIO		SEMOULE	RIZ PILAFF	POMMES DE TERRE VAPEUR
CAMEMBERT BIO	TOME BLANCHE	CANTAL	PETITS SUISSES	MIMOLETTE
YAOURT NATURE BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES BANANES	CAKE ORANGE ET PEPITES CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
YAOURT A LA VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	GATEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.





## Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

### ELEMENTAIRE

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)  
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge  
 La viande de porc est locale ou Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux

Menus validés en commission restauration du lundi 14 Janvier 2019



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

lundi 04 février Véronique	mardi 05 février Agathe	mercredi 06 février Gaston	jeudi 07 février Eugénie	vendredi 08 février Joséphine
CONSOMME DE VERMICELLES	SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPEES	<i>POTAGE DE LEGUMES BIO</i>	SALADE COMPOSEE
SALADE DE BLE	CHOUX ROUGE AU CURRY	CELERI RAVE MAYONNAISE	<i>BETTERAVES BIO</i>	CHOUX BLANC MAYONNAISE
<i>SAUTE DE DINDE AU CURRY</i>	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	FILET MEUNIERE ET CITRON	<i>OMELETTE BIO</i>	<i>POISSON FRAIS</i>
SEMOULE	FRITES	GRATIN DAUPHINOIS	<i>RIZ A LA TOMATE BIO</i>	PATES
LEGUMES COUSCOUS	BROCOLIS	JULIENNE DE LEGUMES	<i>HARICOTS VERTS BIO</i>	ENDIVES BRAISEES
BRIE	YAOURT SUCRE	TOME GRISE	<i>FROMAGE BIO</i>	EDAM
CREPES DE LA CHANDELEUR	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CAMEL	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i>	SEMOULE AU LAIT MAISON
GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i>	RIZ AU LAIT AU CAMEL MAISON
lundi 11 février Héloïse	mardi 12 février Félix	mercredi 13 février Béatrice	jeudi 14 février Valentin	vendredi 15 février Claude
POTAGE DE LEGUMES	SALADE PALMIER MAIS	ENDIVES AUX CROUTONS	SALADE AUX NEMS	CONSOMME DE VERMICELLES
MACEDOINES DE LEGUMES MAYONNAISE	RADIS CROQ' SEL	SALADE COMPOSEE	SALADE POUSSE DE SOJA ET CREVETTE	SALADE DE PATES AU SURIMI
TARTE AUX POIREAUX ET LARDONS MAISON	BEIGNETS DE VOLAILLE	<i>SAUTE DE BŒUF VBF RAV</i>	<i>SAUTE DE PORC BBC AU CAMEL</i>	POISSON A LA BORDELAISE MAISON
POEELE DE LEGUMES	PUREE DE POMME DE TERRE	POEELE DE CHOUX VERT	RIZ CANTONNAIS	JEUNES CAROTTES
<i>.. et pain de campagne</i>	POTIRON	PUREE	POEELE DE LEGUMES	POMMES SAUTEES
TOME NOIRE	TARTARE	EMMENTAL	FROMAGE	YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	POMME AU FOUR MAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CAFE	COMPOTE DE FRUITS	LITCHIS AU SIROP	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

## Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

## ELEMENTAIRE

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)  
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge  
 La viande de porc est locale ou Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux

Menus validés en commission restauration du lundi 14 Janvier 2019



dessert maison








Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

lundi 18 février Bernadette	mardi 19 février Gabin	mercredi 20 février Aimée	jeudi 21 février Pierre-Damien	vendredi 22 février Isabelle
SURIMI MAYONNAISE	PATE VEGETAL 	TABOULE	CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSEE
SARDINES A L'HUILE	POTAGE DE LEGUMES	CONSOMME DE VERMICELLES	BATAVIA MIMOSA	ENDIVES AUX CROUTONS
BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC BBC	FILET MEUNIERE ET CITRON	SAUCE CARBONARA	PILON DE POULET DU GERS LR BASQUAISE
BOULGOUR	FLAGEOLETS	POMMES VAPEUR PERSILLEES	MACARONIS	RIZ DE CAMARGUE 
PETITS POIS	CAROTTES PERSILEES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	HARICOTS PLATS PERSILLES	POELEE DE POIVRONS
GOUDA	CHANTENEIGE	COMTE 	FROMAGE BLANC	TOME NOIRE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FROMAGE BLANC AU COULIS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON
		....pain au maïs		
lundi 25 février Roméo	mardi 26 février Nestor 	mercredi 27 février Honorine	jeudi 28 février Auguste	vendredi 01 mars Aubin
POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES BIO	FRIAND AU FROMAGE	DEMI POMELOS	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
CORDON BLEU	ROTI DE PORC BIO	BLANQUETTE DE VEAU	LASAGNES AU BŒUF MAISON	SAUMONETTE SAUCE OSEILLE
POIREAUX BECHAMEL	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	BROCOLIS
BLE	LENTILLES BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR	EMMENTAL	RIZ PILAFF
KIRI	YAOURT NATURE BIO	EDAM	EMMENTAL	BOURSIN
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT FERMIER LOCAL	FRUIT DE SAISON



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.