



Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

PRIMAIRES

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 mardi 13 mars 2018



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

lundi 16 avril Benôit	mardi 17 avril Anicet	mercredi 18 avril Parfait	jeudi 19 avril Emma	vendredi 20 avril Odette
TABOULE	CONCOMBRES AU YAOURT	CAROTTES RAPEES BIO	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE
CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU VVF SAUCE FORESTIERE	CUISSE DE POULET TANDOORI BIO	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET REGIONALE	FILET DE COLIN SAUCE BASILIC
COQUILLETES	RIZ PILAF	SEMOULE BIO	LENTILLES PAYSANNES	POMMES DE TERRE VAPEUR
PETITS POIS A LA FRANCAISE	CHOU-FLEUR PERSILLE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	EPINARDS BECHAMEL
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT BIO	EMMENTAL	TOME BLANCHE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	YAOURT VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT AU CAMEL

.. et pain
aux céréales

lundi 23 avril Georges	mardi 24 avril Fidel	mercredi 25 avril Marc	jeudi 26 avril Alida	vendredi 27 avril Zita
BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES AU YAOURT	SALADE COMPOSEE AVEC ŒUF	RADIS BEURRE	PATE EN CROUTE
MACARONIS A LA SAUCE BOLOGNAISE (VBF)	SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA CERTIFIEE	PIZZA ROYALE MAISON	MOULES MARINIÈRES	OMELETTE
BROCOLIS SAUTES	BLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	FRITES	PRINTANIERE DE LEGUMES
EDAM	CELERI PERSILLE	FROMAGE BLANC	COURGETTES PERSILLEES	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC	TOME GRISE	EMMENTAL
	LIEGEOIS CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FONTAINE AU CHOCOLAT ET BROCHETTE DE FRUITS	TARTE AUX FRUITS MAISON



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

PRIMAIRES

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



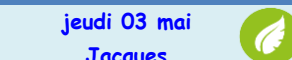
Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

Menus validés en commission restauration du mardi 13 mars 2018

LA TEAM E



lundi 30 avril Robert	mardi 01 mai Fête du Travail	mercredi 02 mai Boris	jeudi 03 mai Jacques	vendredi 04 mai Sylvain
SURIMI MAYONNAISE		SALADE DE COQUILLETES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX ŒUFS DURS
SARDINES A L'HUILE		TABOULE	SALADE HARICOTS VERTS BIO	CONCOMBRES A LA CREME
STEAK HACHE VBF POELE		BEIGNET DE MERLU CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE BIO	ROTI DE DINDE AU JUS CERTIFIE
FARFALLES AU BEURRE		PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE
TRIO DE CHOUX		COURGETTES PERSILLEES	CAROTTES BIO PERSILLES	JULIENNE DE LEGUMES
GOUDA		TOME NOIRE	YAOURT BIO	KIRI
FRUIT DE SAISON		PATISSERIE MAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON		TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

et pain aux figues

lundi 07 mai Gisèle	mardi 08 mai Victoire 1948	mercredi 09 mai Pacôme	jeudi 10 mai Ascension	vendredi 11 mai Estelle
BETTERAVES VINAIGRETTE		FRIAND AU FROMAGE		PATE DE CAMPAGNE
SALADE HARICOTS VERTS		CREPE AUX CHAMPIGNONS		CORNICHONS
ESCALOPE VIENNOISE		PAUPIETTE DE VEAU VVF AU JUS		SAUCISSON A L'AIL CORNICHONS
LENTILLES PAYSANNES		RIZ PILAFF		COQUILLETES
CAROTTES PERSILLEES		CHOUX DE BRUXELLES		AU SAUMON
TARTARE		CAMEMBERT		PETITS POIS CAROTTES
FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMMES BANANES		YAOURT FERMIERS
FRUIT DE SAISON		PECHE AU SIROP		FRUIT DE SAISON
				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

PRIMAIRES



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

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 mardi 13 mars 2018

lundi 14 mai Matthias	mardi 15 mai Denise	mercredi 16 mai Honoré	jeudi 17 mai Pascal	vendredi 18 mai Eric
CAROTTES RAPEES	<i>SALADE COMPOSEE BIO</i>	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE VERTE CROUTONS	CONCOMBRE A LA CREME
RADIS NOIR RAPE	<i>TOMATES BIO MOZZARELLA</i>	SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES	RADIS ROUGE ET BEURRE
SAUTE DE POULET DU GERS LABEL ROUGE	<i>BOLOGNAISE BIO</i>	SAUTE DE VEAU VVF SAUCE FORESTIERE	EMINCE DE PORC BBC AU CURRY	POISSON FRAIS
POMMES NOISETTE	<i>COQUILLETES BIO</i>	POMME VAPEUR	SEMOULE	RIZ CREOLE
HARICOTS PLATS PERSILLES	<i>COURGETTES BIO FRAICHES</i>	POEELE DE LEGUMES VERTS	LEGUMES COUSCOUS	PUREE D'EPINARDS
CHANTENEIGE	<i>YAOURT BIO</i>	VACHE QUI RIT	 BRIE DE MEAUX	EMMENTAL
MOUSSE AU CHOCOLAT	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i>	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT	SURPRISE DE FRAISES ET POIVRE
CREME DESSERT VANILLE	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i> ...et pain BIO	FRUIT DE SAISON	DONUTS	YAOURT AROMATISE



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.