

# Menus du 09 mai au 08 juillet 2022

## RESTAURANT SCOLAIRE DE MENUS GROUPE EGALIM

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

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	Repas végétarien vendredi 13 mai
SALADE VERTE	TABOULE (SEMOULE)	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON MSC SAUCE CIBOULETTE	OMELETTE
EDAM BIO	PETITS POIS/CAROTTES	RIZ BIO	EPINARDS BECHAMEL
	FROMAGE BLANC ARÔMATISE	FRUIT DE SAISON	CHANTENEIGE BIO

Repas végétarien lundi 16 mai	mardi 17 mai	REPAS ORIENTAL jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
COUSCOUS VEGETARIEN	SALADE DE BLE	SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
PLAT COMPLET	CORDON BLEU DE VOLAILLE	CARBONNADE DE BOEUF	BRANDA DE POISSON (PLAT COMPLET)
EMMENTAL BIO	CAROTTES PERSILLEES	FRITES	CAMEMBERT BIO
FLAN A LA VANILLE	YAOURT SUCRE BIO REGIONAL	FOUACE	

lundi 23 mai	mardi 24 mai	Ascension jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
TABOULE (SEMOULE BIO)	SAUCISSON A L'AIL	FERIE	PONT
HAUT DE CUISSE DE POULET AOP	STEAK HACHE		
DUO D'HARICOTS	COURGETTES PERSILLEES		
CREME AU CAMEL	GOUDA BIO		

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	Repas végétarien vendredi 03 juin
SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPEES
CARBONNADE DE BOEUF	SAUCISSE KNACK	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE	TORTELLINI RICOTTA/EPINARDS CREME AU (PLAT COMPLET)
RIZ BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS PLATS	
LIEGEOIS AU CAMEL	CHANTENEIGE BIO	EMMENTAL BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Lundi de Pentecôte lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE
	SAUCISSE FRAICHE LOCAL	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY ET ANANAS	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE
	POËLEE DE LEGUMES	SEMOULE BIO	GRATIN DE BROCOLIS
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	Repas végétarien vendredi 17 juin
SALADE DE PÂTES BIO	PÂTE DE CAMPAGNE + CORNICHONS	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO
SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE AOP	MOUSSAKA	POTATOES	LASAGNES DE LEGUMES (PLAT COMPLET)
HARICOTS VERTS	(PLAT COMPLET)	MIMOLETTE	COULOMMIERS
CREME A LA VANILLE	EDAM BIO	FRUIT DE SAISON BIO	

lundi 20 juin	Repas végétarien mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO)	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE COCO BIO	TOMATE/MOZZARELLA
SAUCISSE FRAICHE AOP	OMELETTE	POULET YASSA AOP	SAUMON A LA CREME
GRATIN DE COURGETTES	RATATOUILLE	RIZ	PÂTES + RÂPE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	ANANAS	YAOURT ARTISANAL LOCAL

Repas végétarien lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MELON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES BIO	CRÊPE AU FROMAGE
PARMENTIER DE LENTILLES (PLAT COMPLET)	RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE BEARNAISE	FILET DE DINDE AU CURRY	NUGGET'S DE POISSON
FRUIT DE SAISON BIO	BLE AUX PETITS LEGUMES	COURGETTES PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME
	FRUIT DE SAISON	RONDELE	CHANTENEIGE BIO

lundi 04 juillet	REPAS MEXICAIN mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SALADE DE POMMES DE TERRE		BONNES VACANCES !	
JAMBON BRAISE	HAMBURGER		
PETITS POIS	POTATOES		
EMMENTAL BIO	EDAM BIO		
	BROWNIE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :  
le 2022 à h