



## Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

### ELEMENTAIRES



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 ou Race A Viande (VBF, RAV)  
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label Rouge  
 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 proposés en commission restauration du vendredi 29 mars 2019

LO TEAM E

lundi 27 mai Augustin	mardi 28 mai Germain	mercredi 29 mai Ursule	jeudi 30 mai Ascension	vendredi 31 mai Lise
TABOULE	SALADE COMPOSEE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	FERIE	ECOLE FERMEE
SALADE DE RIZ	CELERI RAVE MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES		
EMINDE DE DINDE SAUCE COCO	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	SAUMONETTE SAUCE OSEILLE		
BOULGOUR	POMMES RISSOLEES	SEMOULE		
HARICOTS VERTS PERSILLES	COURGETTES SAUTEES	TOMATES PROVENCALES		
TOME BLANCHE	SAINTE PAULINE	PETIT MOULE NATURE		
FRUIT DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	CREME GLACEE		
FRUIT DE SAISON		ILE FLOTTANTE		

lundi 03 juin Kévin	mardi 04 juin Clotilde	mercredi 05 juin Boniface	jeudi 06 juin Claude	vendredi 07 juin Gilbert
MACEDOINES DE LEGUMES	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE BASILIC	SALADE DE BLE	CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSEE LOCALE
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE AUX CŒURS D'ARTICHAUTS	SALADE AU MAÏS	RADIS CROQ' SEL AU BEURRE	CONCOMBRE A LA CREME
SAUTE DE BŒUF RAV	SAUTE DE POULET DU GERS LR	PIZZA ROYALE MAISON	BEIGNET DE POISSON ET CITRON	CHILI SIN CARNE
AUX CAROTTES	FRITES		PATES	RIZ
CŒUR DE BLE	RATATOUILLE MAISON	BROCOLIS SAUTES	PETITS POIS	POIVRONADE
EDAM	BUCHETTE DE CHEVRE	SAINTE NECTAIRE	BRIE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACES	COMPOTEE POMMES FRAISES	MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON	YAOURT FERMIER
FRUIT DE SAISON	GLACES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		FROMAGE BLANC AUX FRUITS

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

### ELEMENTAIRES

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française ou Race A Viande (VBF, RAV)  
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label Rouge  
 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 proposés en commission restauration du vendredi 29 mars 2019

LA TEAM E



lundi 10 juin Landry	mardi 11 juin Barnabé	mercredi 12 juin Guy	jeudi 13 juin Antoine	vendredi 14 juin Elisée
				
	<i>SALADE DE TOMATE BIO</i>	SALADE DE BLE	MELON	<i>SALADE CESAR</i> 
	<i>CAROTTES RAPEES</i>	TABOULE	PASTEQUE	<i>SALADE COLESLAW</i>
	<i>BIOVINAIGRETTE</i>	BLANQUETTE DE COLIN	MERGUEZ	<i>HAMBURGER MAISON</i>
	<i>SAUTE DE PORC BIO</i>	RIZ PILAFF	SEMOULE	<i>FRITES</i>
	<i>COQUILLETES BIO</i>	GRATIN D'AUBERGINES	LEGUMES COUSCOUS	
	<i>GRATIN DE COURGETES BIO</i>	TOME NOIRE	EMMENTAL	
	<i>YAOURT BIO</i>	CREME DESSERT CAMEL	<i>TAPIOCA AU CAMEL MAISON</i>	<i>GLACES</i>
	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i>	LIEGEOIS VANILLE CAMEL	<i>RIZ AU LAIT</i> 	<i>GLACES</i>
	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i>			

lundi 17 juin Hervé	mardi 18 juin Léonce	mercredi 19 juin Romuald	jeudi 20 juin Silvère	vendredi 21 juin Louis
MACEDOINES DE LEGUMES	<i>MELON DU QUERCY</i> 	FRIAND AU FROMAGE	TOMATES A LA VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
SALADE HARICOTS VERTS	SALADE COMPOSEE AUX CREVETTES	CREPE AU JAMBON	PASTEQUE	CORNICHONS
NUGGETS DE VOLAILLE	<i>ESCALOPE DE PORC SAUCE</i>	<i>SAUTE DE VEAU VF SAUCE</i>	<i>LASAGNES</i>	<i>SAUCISSON A L'AIL</i>
RATATOUILLE	<i>MOUTARDE</i>	<i>FORESTIERE</i>	<i>AU BŒUF VBF MAISON</i>	<i>FILET DE POISSON FRAIS DU</i>
POMMES DE TERRE	COURGETTES AU CURRY	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	<i>JOUR</i> 
BLEU	BLE	RIZ PILAFF	TOME BLANCHE	PUREE
FRUIT DE SAISON	RONDELE AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT	GLACE	PETITS POIS CAROTTES
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	POIRE AU CHOCOLAT	GLACE	YAOURT SUCRE
	MOUSSE CITRON	CROQUANT DE CREPES	GLACE	FRUIT DE SAISON
	<i>... et pain complet</i>	PECHE 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

### ELEMENTAIRES

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française ou Race A Viande (VBF, RAV)  
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label Rouge  
 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 proposés en commission restauration du vendredi 29 mars 2019

lundi 24 juin  
Jean-Baptiste

SALADE HARICOTS VERTS  
 CHOU-FLEUR VINAIGRETTE  
 SAUTE DE DINDE AU CURRY  
 PUREE  
 JARDINIERE DE LEGUMES  
 CHANTENEIGE  
 ILE FLOTTANTE  
 ENTREMETS PISTACHE

mardi 25 juin  
Prosper

TOMATES BIO BASILIC  
 SALADE COMPOSEE BIO  
 OMELETTE BIO  
 COQUILLETES BIO  
 COURGETTES BIO PERSILLADE  
 YAOURT BIO  
 FRUIT DE SAISON BIO  
 FRUIT DE SAISON BIO  
 .. et pain BIO

mercredi 26 juin  
Anthelme

ŒUFS DURS MAYONNAISE  
 SURIMI MAYONNAISE  
 STEAK HACHE DE VEAU  
 CŒUR DE BLE  
 PIPERADE  
 MIMOLETTE  
 GLACES  
 GLACES

jeudi 27 juin  
Fernand

MELON  
 SALADE VERTE CROUTONS  
 MEDAILLON DE MERLU SAUCE  
 HOLLANDAISE  
 POMMES VAPEUR  
 EPINARDS AU BEURRE  
 BRIE DE MEAUX  
 GATEAU D'ANNIVERSAIRE

vendredi 28 juin  
Irénée

CONCOMBRES A LA CREME  
 PASTÈQUE  
 SAUTE DE PORC BBC AUX  
 ABRICOTS SECS  
 RIZ PILAFF  
 COTES DE BLETTES  
 EMMENTAL  
 FRUIT DE SAISON  
 FRUIT DE SAISON

lundi 01 juillet  
Thierry

TRANCHE DE PASTÈQUE  
 CAROTTES RAPEES  
 BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE  
 BLE  
 RATATOUILLE  
 GOUDA  
 YAOURT SUCRE  
 FROMAGE BLANC AUX FRUITS

mardi 02 juillet  
Eugénie

QUICHE LORRAINE  
 TARTE AUX FROMAGES  
 PAELLA AUX FRUITS DE MER ET  
 POISSON  
 RIZ JAUNE  
 HARICOTS VERTS PERSILLES  
 TOME NOIRE  
 FRUIT DE SAISON  
 FRUIT DE SAISON

mercredi 03 juillet  
Thomas

SALADE COMPOSEE  
 TOMATES VINAIGRETTE  
 SAUCISSE DE TOULOUSE  
 LOCALE ET ARTISANALE  
 PUREE  
 BROCOLIS PERSILLES  
 PETITS SUISSES  
 SMOOTHIE DE PASTÈQUE  
 FRUIT DE SAISON

jeudi 04 juillet  
Elisabeth

TRANCHE DE MELON  
 CONCOMBRES A LA CREME  
 HAUT DE CUISSE DE POULET LR ROTIE AUX  
 HERBES DE PROVENCE  
 SEMOULE  
 JEUNES CAROTTES  
 EDAM  
 GATEAU D'ANNIVERSAIRE

vendredi 05 juillet  
Antoine

REPAS  
 DES  
 ELEVES



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.