



Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

MATERNELLES

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 27 mai
Augustin

TABOULE

EMINDE DE DINDE SAUCE COCO

BOULGOUR

HARICOTS VERTS PERSILLES

TOME BLANCHE

FRUIT DE SAISON

mardi 28 mai
Germain

SALADE COMPOSEE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE

POMMES RISSOLEES

COURGETTES SAUTEES

SAINT PAULIN

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

mercredi 29 mai
Ursule

TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC

SAUMONETTE SAUCE OSEILLE

SEMOULE

TOMATES PROVENCALES

PETIT MOULE NATURE

CREME GLACEE

jeudi 30 mai
Ascension

FERIE

vendredi 31 mai
Lise

ECOLE FERMEE

lundi 03 juin
Kévin

MACEDOINES DE LEGUMES

SAUTE DE BŒUF RAV

AUX CAROTTES

CŒUR DE BLE

EDAM

FRUIT DE SAISON

mardi 04 juin
Clotilde

TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE BASILIC

SAUTE DE POULET DU GERS LR

Frites

RATATOUILLE MAISON

BUCHETTE DE CHEVRE

GLACES

mercredi 05 juin
Boniface

SALADE DE BLE

PIZZA ROYALE MAISON

BROCOLIS SAUTES

SAINT NECTAIRE

COMPOTEE POMMES FRAISES

jeudi 06 juin
Claude

CAROTTES RAPEES

BEIGNET DE POISSON ET CITRON

PATES

PETITS POIS

BRIE

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

vendredi 07 juin
Gilbert

SALADE COMPOSEE LOCALE

CHILI SIN CARNE

RIZ

POIVRONADE

FROMAGE

YAOURT FERMIER



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

MATERNELLES

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
	SALADE DE TOMATE BIO	SALADE DE BLE	MELON	SALADE CESAR USA
	SAUTE DE PORC BIO	BLANQUETTE DE COLIN	MERGUEZ	HAMBURGER MAISON
	COQUILLETES BIO	RIZ PILAFF	SEMOULE	Frites
	GRATIN DE COURGETES BIO	GRATIN D'AUBERGINES	LEGUMES COUSCOUS	
	YAOURT BIO	TOME NOIRE	EMMENTAL	
	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT CAMEL	TAPIOCA AU CAMEL MAISON	GLACES

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

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

MATERNELLES

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 plain 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 24 juin
Jean-Baptiste

SALADE HARICOTS VERTS
 SAUTE DE DINDE AU CURRY
 PUREE
 JARDINIÈRE DE LEGUMES
 CHANTENEIGE
 ILE FLOTTANTE

mardi 25 juin
Prosper

TOMATES BIO BASILIC
 OMELETTE BIO
 COQUILLETES BIO
 COURGETTES BIO PERSILLADE
 YAOURT BIO
 FRUIT DE SAISON BIO



mercredi 26 juin
Anthelme

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

jeudi 27 juin
Fernand

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

vendredi 28 juin
Irénée

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

.. et pain BIO



lundi 01 juillet
Thierry

TRANCHE DE PASTÈQUE
 BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE
 BLE
 RATATOUILLE
 GOUDA
 YAOURT SUCRE

mardi 02 juillet
Eugénie

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

mercredi 03 juillet
Thomas

SALADE COMPOSEE
 SAUCISSE DE TOULOUSE
 LOCALE ET ARTISANALE
 PUREE
 BROCOLIS PERSILLES
 PETITS SUISSES
 SMOOTHIE DE PASTÈQUE

jeudi 04 juillet
Elisabeth

TRANCHE DE MELON
 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.