

# Menus du 24 avril au 30 juin 2023

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MAGNE DE CASTILLON

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

Produits Local



Repas Végétarien			
lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE <b>SEMOULE BIO</b>	CONCOMBRE AU MAÏS TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	<b>SALADE VERTE BIO AU JAMBON</b> CALAMARS A LA ROMAINE <b>PÂTES BIO AUX LÉGUMES</b>	<b>TOMATE BIO MIMOSA</b> CHIPOLATAS GRILLÉES PETIS POIS ET CAROTTES <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	

Fête du Travail			
lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
<b>FERIE</b> 	SAUCISSON SEC MOUSSAKA <b>SALADE VERTE BIO</b>	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POISSON <b>PURÉE DE LÉGUMES BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS ET FROMAGE</b> NORMANDIN DE VEAU CAROTTES VICHY <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
	FRUIT DE SAISON	<b>FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS ROUGES</b>	

Victoire 1945			
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
<b>FERIE</b> 	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE, TOMATE, CONCOMBRE) PIZZA AU FROMAGE <b>SALADE VERTE BIO</b>	ŒUF DUR MAYONNAISE RAVIOLE AU SAUMON <b>HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS</b>
	POULET FERMIER RÔTI FRITES FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MILKSHAKE

Repas Végétarien		Ascension	
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<b>CONCOMBRE BIO AU MAÏS</b> PAUPIETTE DE VEAU TAGLIATELLES GLACE	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b> PARMENTIER AUX LENTILLES <b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>FÉRIÉ</b> 	<b>PONT</b>
	FRUIT DE SAISON		

Repas Végétarien			
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b> CORDON BLEU DE VOLAILLE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE COMPOTE DE POMME ABRICOTS	PILONS DE POULETS GRILLÉS <b>RATATOUILLE BIO ET POMMES DE TERRE</b> FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>TOMATE BIO MOZZARELLA BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE</b> <b>SALADE VERTE BIO</b>	PASTÈQUE FILET DE POISSON SAUCE TARTARE <b>RIZ BIO</b> <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
		GLACE	

Lundi de Pentecôte			
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
<b>FÉRIÉ</b> 	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b> PIZZA AUX LEGUMES <b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b> HAMBURGER FRITES GLACE	MELON FILET DE POISSON <b>GRATIN DE COURGETTES BIO</b> GÂTEAU AU YAOURT
	FRUIT DE SAISON		

Repas Végétarien			
lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
<b>SALADE BIO CROÛTONS FROMAGE</b> SAUCISSES GRILLÉES PURÉE DE LÉGUMES PÊCHE AU SIROP	<b>TOMATE BIO ET FÊTA</b> OMELETTE <b>ET POMMES DE TERRE BIO</b>	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CURRY COCO <b>RIZ IGP DE CAMARGUES</b> FROMAGE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	MELON CRUMBLE DE POISSON <b>RATATOUILLE BIO</b> GLACE
	FRUIT DE SAISON		

Repas Végétarien			
lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
PASTÈQUE PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE) SALADE VERTE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	MELON JAMBON BLANC <b>PÂTES BIO AU BEURRE</b>	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE BARBECUE HARICOTS PLATS AU JUS FRUIT DE SAISON	BRANDEADE DE POISSON <b>SALADE VERTE BIO</b> FROMAGE <b>YAOURT BIO</b>
	COMPOTE DE FRUITS		

SEMAINE DES ENFANTS			
DE CM1		Repas Végétarien	
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
RADIS ET BEURRE SAUMON SAUCE DE LA CHEFFE <b>RIZ IGP</b> FROMAGE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	TOAST MIEL CHEVRE OMELETTE AUX FINES HERBES PETITS POIS CAROTTES ECLAIR AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRAISE (SELON DISPO)	<b>SALADE DE CONCOMBRES BIO</b> SAUCISSE <b>PÂTES BIO ET HARICOTS VERTS BIO</b> FROMAGE SALADE DE FRUITS

Repas Végétarien			
lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
PASTÈQUE SPAGHETTI BOLOGNAISE FRUIT DE SAISON	GASPACHO CROUSTI FROMAGE <b>POÊLÉE DE COURGETTES BIO</b>	MELON ÉMINCÉ DE VOLAILLE HARICOTS PLATS GÂTEAU MARBRÉ	ROSETTE ET BEURRE GRANDE SALADE COMPOSÉE : RIZ, THON, ŒUF ET CRUDITÉS <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
	PANNA COTTA		