



# RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHÉLOIS

du 06 mai au 05 juillet 2024



lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
TABOULÉ (semoule BIO)	POMELOS		
OMELETTE BIO AU FROMAGE	NUGGETS DE POULET		
HARICOTS VERTS	POMME RISSOLEÉS	FÉRIÉ	PONT OU MENU DU CHEF
COULOMMIERS (à portionner)	VACHE QUI RIT		
LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT BIO AROMATISÉ		

TOUR DU MONDE DES ATHLÈTES			
lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
CAKE AUX OLIVES DU CHEF	SALADE GRECQUE (TOMATES, CONCOMBRES, OLIVES, DÉS DE BREBIS)	SALADES MELEES VINAIGRETTE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON
FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE		RAVIOLINI AU FROMAGE (ou raviolini de volaille) ET FROMAGE RÂPE	CHIPOLATAS (local)
PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE (local)	GALINHADA (RIZ AU POULET, PETITS POIS ET CONCASSÉ DE TOMATE) BRÉSILIEN	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	SEMOULE BIO ET PIPERADE
FROMAGE AIL ET FINES HERBES	CHEESECAKE	FRUIT DE SAISON	EDAM (à portionner)
PÊCHE			NOVLY VANILLE

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE ET DÉS DE FROMAGE	SALADE TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE PÉPINETTES MAIS ET TOMATE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE CURRY (ou boulettes de boeuf)	GNOCCHIS SAUCE TOMATE, LARDONS, POIVRONS, BASILIC	BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)	HACHIS PARMENTIER
CAROTTES VICHY	ET FROMAGE RÂPÉ	COURGETTES BÉCHAMEL	SAMOS
BRIE EN POINTE (à portionner)	TIRAMISU DU CHEF	EDAM (à portionner)	KIWI BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS	

MENU "ÉTÉ"			
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
TOMATES MOZZARELLA	MELON (à portionner)	CONCOMBRES A LA BULGARE	RADIS ET BEURRE
QUICHE AU THON	SALADE DE TORTIS BIO (local) AUX OEUFS DURS ET SA VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE	FILET DE POULET AU CURCUMA ET RIZ BIO	RÔTI DE PORC FROID (VPF) ET KETCHUP
SALADE VERTE	FRIPON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	POMMES NOISETTES
MAASDAM (à portionner)	SMOOTHIE BANANE BIO-ANANAS	CAKE À LA BANANE DU CHEF	COULOMMIERS (à portionner)
ABRICOTS			CREME DESSERT BIO (local)

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FÉRIÉ	CAKE ASPERGES CHEVRE TOMATE DU CHEF	RADIS ROSES ET BEURRE	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	TORTIS BIO (locales) BOLOGNAISE VEGETALE (ou bolognaise VBF) ET FROMAGE RÂPE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME
	RIZ BIO	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (locales) À L'HUILE D'OLIVE
	MAASDAM (à portionner)	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	MIMOLETTE (à portionner)
	CREME DESSERT BIO (local)		FLAN NAPPE CAMEL

MENU DU NAGEUR			
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE	SALADE DES ILES (coeurs de palmiers, maïs, surimi)	MACEDOINE ET VINAIGRETTE	PASTÈQUE
PILONS DE POULET FACON TEX-MEX	NAGE DE POISSON	QUICHE AUX FROMAGES (OU QUICHE LORRAINE)	BOULETTES DE VEAU A LA PROVENCALE
RATATOUILLE	RIZ BIO	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL
GOUDA (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	TOMME NOIRE (à portionner)
COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	ILE FLOTTANTE	BRUGNON	CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF

SUD-OUEST			
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE BASQUAISE (LARDONS, TOMATES, POIVRONS, OIGNONS, AIL, VINAIGRETTE)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF (VBF, local) AUX OLIVES	SAUSSICE DE TOULOUSE AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL (ou lasagnes de boeuf)	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE
SEMOULE BIO	PURÉE (pdt local) FACON ALBERT	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	BOULGOUR BIO
KIRI	TOMME	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	FROMAGE BLANC SUCRÉ
COMPOTE POMME-FRAISE	GATEAU BASQUE		FRAISES

MENU DU JUDOKA		REPAS DE FIN D'ANNEE	
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
OEUF DUR ET MAYONNAISE	SALADE KIMONO (LAITUE, CAROTTES, AVOCAT, VINAIGRETTE À LA SAUCE SOJA)	1 VERRE DE SIROP	
SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE (ou au jambon)	SAUTÉ DE POULET (VVF, local) FAÇON TERIYAKI	CRUDITES	
YAOURT NATURE SUCRE	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	ASSIETTE KEBAB ET SAUCE	
PÊCHE	GATEAU COCO-CHOCOLAT DU CHEF	POTATOES	
		YAOURT A BOIRE	MENU DE VACANCES

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES VINAIGRETTE	1 VERRE DE SIROP	SALADE DE BLE AU THON	CONCOMBRES A LA CREME DE CIBOULETTE
PAVE DE POISSON MSC A LA NAPOLITAINE	SALADE VERTE	SAUTE DE PORC (VVF, local) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	SAUTE DE BOEUF (VBF, local) SAUCE AUX OIGNONS
RIZ BIO	CHEESEBURGER	PETITS POIS	COEURS DE BLÉ ET PETITS LÉGUMES
EDAM (à portionner)	POTATOES	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)
FROMAGE BLANC FRUITE	DONUT	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AROMATISE BIO (local)

- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional



## VACANCES D'ÉTÉ



