

Menus du 29 avril 2024 au 05 juillet 2024  
RESTAURANT SCOLAIRE DE SANGUINET

 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 











Repas Végétarien		Fête du Travail		
lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO  FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE BIO AU MAÏS  TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POISSON PANÉ PETITS POIS AU JUS FROMAGE YAOURT BIO 	PIZZA SAUTÉ DE BOEUF CAROTTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 





Repas Végétarien				
lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
TOMATE BIO VINAIGRETTE  QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE PETIT SUISSÉ COMPOTE DE POMMES	TOAST GRATINÉ AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX CAROTTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE DE RIZ, TOMATE ET OLIVES SAUTÉ DE PORC MARENGO HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS  FROMAGE GLACE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  RÔTI DE BOEUF FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PÂTEQUE FILET DE POISSON GRATIN AUX COURGETTES BIO  FROMAGE GÂTEAU AU YAOURT

Repas Végétarien		Victoire 1945		Ascension	Pont de l'ascension
lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai	
SALADE COLESLAW LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	SAUCISSON SEC MOUSSAKA SALADE VERTE FROMAGE BIO  MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FÉRIÉ	FÉRIÉ	RESTAURANT FERMÉ	




Repas Végétarien				
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)  SAUCISSES GRILLÉES PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE FLAN NAPPÉ CARAMEL	TOMATE BIO AU BASILIC VINAIGRETTE  OMELETTE AUX POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ HARICOTS BEURRE À LA TOMATE FROMAGE PÊCHE AU SIROP	MELON CALAMARS À LA ROMAINE RATATOUILLE FROMAGE BIO  GLACE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE VOLAILLE CURRY COCO RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien				
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
TOMATE VINAIGRETTE ROUGAIL SAUCISSE RIZ BIO  FROMAGE GLACE	ŒUF DUR MAYONNAISE PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE PETIT SUISSÉ FRUIT DE SAISON BIO 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  NORMANDIN DE VEAU SALSIFIS À LA TOMATE FROMAGE TARTE AUX POMMES	SALADE DE BROCOLIS VINAIGRETTE POULET RÔTI POMMES RÔTI FROMAGE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE, TOMATE, FILET DE COLIN) PURÉE DE LÉGUMES BIO  FROMAGE FROMAGE BLANC BIO AU COULIS 

Repas Végétarien				
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC) SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELON JAMBON PÂTES AU BEURRE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO 	TOMATE BIO VINAIGRETTE  POISSON MEUNIÈRE BOULGOUR PILAF AUX LÉGUMES FROMAGE CLAFOUTIS DU CHEF	PÂTE DE CAMPAGNE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE HARICOTS PLATS AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS BRANDADE DE POISSON FROMAGE YAOURT BIO 

Lundi de Pentecôte		Repas Végétarien		
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FÉRIÉ	TOMATE VINAIGRETTE PARMENTIER AUX LENTILLES BIO  SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF AUX ÉPICES SEMOULE BIO  FROMAGE YAOURT AU SUCRE	CONCOMBRE BIO À LA BULGARE  RÔTI DE PORC PETIT POIS CAROTTES FROMAGE GÂTEAU DU CHEF	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON FILET DE POISSON SAUCE PROVENÇALE POMME DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien				
lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)  RÔTI DE BOEUF PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	PÂTEQUE CHILI SIN CARNE RIZ FROMAGE BIO  GLACE	SALADE DE POMME DE TERRE COURGETTE BIO  À L'ITALIENNE (AU BOEUF) FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	ŒUF MAYONNAISE PÂTES SAUCE CARBONARA FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	TOMATE BIO À LA CROQUE  FISH AND CHIPS (FILET DE POISSON FRIT ET FRITES) FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Repas Végétarien				
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
SALADE DE TOMATE CORDON BLEU DE VOLAILLE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE DE RADIS ROSES FILET DE POISSON SAUCE TARTARE RIZ FROMAGE BLANC BIO  AU MIEL	BETTERAVE BIO  PÂTES SAUCE CARBONARA FROMAGE ANANAS RÔTI	SALADE DE PERLES BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE SALADE VERTE FROMAGE BIO  GLACE	SALADE DE POMMES DE TERRE PILONS DE POULETS GRILLÉS RATATOUILLE BIO  FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menu de fin d'année				Repas Végétarien
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
GASPACHO HACHIS PARMENTIER (CAROTTES ET POMME DE TERRE) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO 	MELON ÉMINCÉ DE VOLAILLE POËLÉE DE COURGETTES BIO  FROMAGE GÂTEAU MARBRÉ	HOUMOUS MERGUEZ GRILLÉES LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE FROMAGE FROMAGE BLANC BIO AU MIEL 		CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE  LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGE YAOURT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.