

# 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 	CONCOMBRE BIO AU MAÏS 	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 
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	TORTELLINI			
SEMOULE BIO 	RICOTTA ÉPINARDS			
FROMAGE	FROMAGE			
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON			

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

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

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

Repas Végétarien				
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
TOMATE VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE BROCOLIS VINAIGRETTE	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE, TOMATE, FILET DE COLIN) PURÉE DE LÉGUMES BIO 
ROUGAIL SAUCISSE	PIZZA AU FROMAGE	NORMANDIN DE VEAU	POULET RÔTI	
RIZ BIO 	SALADE VERTE	SALSIFIS À LA TOMATE	POMMES RÔTI	
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	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 	MELON	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	PÂTE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	JAMBON	POISSON MEUNIÈRE	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE	BRANDADE
SALADE VERTE	PÂTES AU BEURRE	BOULGOUR PILAF AUX LÉGUMES	HARICOTS PLATS AU JUS	DE POISSON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO 	CLAFOUTIS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 	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	MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO À LA BULGARE 	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
	PARMENTIER AUX LENTILLES BIO 	BOULETTES DE BOEUF AUX ÉPICES	RÔTI DE PORC	FILET DE POISSON SAUCE PROVENÇALE
	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	PETIT POIS CAROTTES	POMME DE TERRE PERSILLÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AU SUCRE	GÂTEAU DU CHEF	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) 	PASTÈQUE	SALADE DE POMME DE TERRE	ŒUF MAYONNAISE	TOMATE BIO À LA CROQUE 
RÔTI DE BOEUF	CHILI SIN CARNE	COURGETTE BIO 	PÂTES	FISH AND CHIPS
PIPERADE	RIZ	À L'ITALIENNE (AU BOEUF)	SAUCE CARBONARA	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)
FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS

Repas Végétarien				
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
SALADE DE TOMATE	SALADE DE RADIS ROSES	BETTERAVE BIO 	SALADE DE PERLES	SALADE DE POMMES DE TERRE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	PÂTES	BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE	PILONS DE POULETS GRILLÉS
HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE	RIZ	SAUCE CARBONARA	SALADE VERTE	RATATOUILLE BIO 
FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO 	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	AU MIEL	ANANAS RÔTI	GLACE	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	MELON	HOUMOUS		CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
HACHIS PARMENTIER (CAROTTES ET POMME DE TERRE)	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	MERGUEZ GRILLÉES		LASAGNES DE LÉGUMES
FROMAGE	POËLÉE DE COURGETTES BIO 	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE		SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
	GÂTEAU MARBRÉ	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL 		YAOURT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.