

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Mai, **Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine**



En Juin, **Tournicoti tomate mozzarella**



lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ROSES ET BEURRE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE	SALADE VERTE AU MAÏS
NORMANDIN DE VEAU	PALERON DE BOEUF À LA PROVENÇALE	POULET DU RÔTI AU JUS	MARÉE DU JOUR	NUGGETS VEGETALS
HARICOTS VERTS AU BEURRE	RIZ BIO PILAF	POTATOES	TORTIS BIO	PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA À LA MENTHE ET COULIS DE FRAISES	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE À LA BANANE

lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	TOMATE EN SALADE	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE BIO, TOMATE, CONCOMBRE)	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE
SAUTÉ DE DINDE TANDOORI	HOT DOG	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	PIZZA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR
COURGETTES AU LAIT DE COCO ET CURRY	FRITES	SALSIFIS PERSILLÉS	SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
TOMATE BIO VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES	SAUCISSON ET CORNICHON	FERIE	PONT
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER	GRATIN DE PÂTES	BRANDADE À LA PURÉE DE CAROTTES		
ET SES LÉGUMES (NAVETS, POMMES DE TERRE BIO, HARICOTS VERTS BIO)	AUX FROMAGES	SALADE VERTE		
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE		
ÉCLAIR AU CAFÉ	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO AU SUCRE		

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
MACÉDOINE MAYONNAISE	PASTÈQUE	BETTERAVE BIO MIMOSA	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA	CONCOMBRE VINAIGRETTE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	COUSCOUS D'AGNEAU	PIZZA VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	RIZ	SEMOULE BIO MADRAS	SALADE VERTE	PÂTES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT	FROMAGE BLANC AU PAIN D'ÉPICES	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRAISES À LA CROQUE

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	ŒUF BIO MAYONNAISE	SALADE DE RIZ (TOMATES, OLIVES, MAÏS)	RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL	TOMATE BIO VINAIGRETTE
	PÂTES BIO	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS	POISSON DU JOUR
	SAUCE AU FROMAGE	WOK DE LÉGUMES	FRITES	GRATIN DE COURGETTES
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU AU YAOURT

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE AU FROMAGE	BETTERAVE	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
DUO DE SAUCISSES ET MERGUEZ	LASAGNES VEGETARIENNES	WRAPS POULET CRUDITÉS	FILET DE POISSON PANÉ	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GUARDIAN (TOMATES, OLIVES)
BROCOLIS BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	COQUILLETES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PÊCHE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME VANILLE DU CHEF	GLACE	FRUIT DE SAISON

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
CONCOMBRE BIO AU MAÏS	SALADE SÉNÉGALAISE	MELON	PASTÈQUE	PÂTE DE CAMPAGNE
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	POULET YASSA	JAMBON	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE	POULET GRILLÉ SAUCE BARBECUE
SALADE VERTE	RIZ ET CAROTTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS	FRUITS EXOTIQUES	COMPOTE D'ABRICOTS	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE VERTE MIMOSA	TOMATE À LA CROQUE
ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE	PÂTES	MOUSSAKA	DHAL DE LENTILLES	FISH AND CHIPS
POELEE DE COURGETTES	SAUCE CARBONARA	SALADE VERTE	RIZ	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)
FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE POMMES RHUBARBE	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
C'est l'été !	Repas végétarien	PRODUIT LOCAL	Repas Producteurs locaux	
GASPACHO	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	MELON D'AQUITAINE ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF FROID	RAVIOLIS AU FROMAGE	TAJINE D'AGNEAU	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO, TOMATE D'AQUITAINE	GRANDE SALADE COMPOSÉE :
PÂTES BIO	SALADE VERTE	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE BIO	FROMAGE D'AQUITAINE	RIZ BIO, CRUDITÉS, THON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MARBRÉ	FROMAGE BLANC AU MIEL	FRAISES D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Repas végétarien				Repas de fin d'année
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE AU JAMBON	PASTÈQUE	FEUILLETE AU FROMAGE	BARBECUE GEANT
CAKE AU FROMAGE	PAËLLA AU POISSON	PÂTES BIO	FILET DE DINDE RÔTI AU JUS	
SALADE DE TOMATES	FROMAGE	SAUCE BOLOGNAISE	RATATOUILLE BIO	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	LIÉGÉOIS AU CHOCOLAT	

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant : le Mercredi 9 juin 2021 à 16h00

