



Menus du 2 mai au 7 juillet 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site internet de la Mairie de L istrac-Médoc : <http://www.mairie-listrac-medoc.com>

Nos 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.



Chaque semaine, un fruit ou légumes **BIO*** est proposé à votre enfant.

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



Recettes disponibles sur www.api-restauration.com


En Mai **Craquant à la rhubarbe**



La Chronique Culinare

En Juin

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai	lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
FERIE 	TOMATE MOZZARELLA AU BASILIC ESCALOPE DE PORC GRILLEE (FRAIS) HARICOTS VERTS ET POMMES VAPEUR VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISE	PATE DE CAMPAGNE NORMANDIN DE VEAU GRILLE POELEE DE LEGUMES MAISON FROMAGE RIZ AU LAIT	CONCOMBRE VINAIGRETTE POISSON MEUNIERE AU CITRON PATES KIRI FRUIT DE SAISON BIO	FERIE 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE EMINCE DE BŒUF PROVENCAL (FRAIS) RIZ PILAF EDAM COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET AU TANDOORI (FRAIS) SEMOULE AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE POISSON MEUNIERE POELEE DE LEGUMES MAISON FROMAGE ENTREMETS AU CHOCOLAT

Repas Basque

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FERIE 	CHORIZO ET SON CARRE DE BEURRE AXOA DE VEAU RIZ CREOLE FROMAGE GATEAU BASQUE	SALADE DE PATES PILONS DE POULETS AU THYM GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATE AU BASILIC BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS A LA VANILLE

Coucou, c'est la fête du pain ! (<http://fetedupain.com/>)

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
CAROTTES BIO RAPEES EMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS PATES SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PATES, OLIVES ET MAIS OMELLETTE AU FROMAGE ET POMMES DE TERRE SALADE VERTE MIMOLETTE FROMAGE BLANC AU SUCRE	SALADE TOMATE A L'ECHALOTE ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE MAISON HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	MOUSSE DE FOIE ET SON CORNICION PARMENTIER DE POISSON A LA PUREE DE CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
DUO DE PASTÈQUE ET MELON PATES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES AU CITRON EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY GRATIN DE COURGETTES FROMAGE TARTELETTE AUX FRUITS (MAISON)	CAKE TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS) DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE) PERSILLES FROMAGE ENTREMETS A LA VANILLE	SALADE DE TOMATE BIO FILET DE POISSON FRAIS SAUCE CATALANE CŒUR DE BLE GOUDA FRUIT DE SAISON

C'est la fête des Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
MELON EMINCE DE BŒUF AU THYM (FRAIS) CAROTTES VICHY (FRAIS) MIMOLETTE YAOURT AUX FRUITS	RADIS ROSES AU BEURRE PATES CARBONARA MAISON CAMEMBERT FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES ESCALOPE DE PORC (FRAIS) SAUCE MOUTARDE POELEE MERIDIONALE FROMAGE TARTELETTE AUX FRAISES	CONCOMBRE AU BASILIC FILET DE POISSON PANEE AU CITRON PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON

Repas de fin d'année

Fêtons les Anniversaires !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
SALADE COMPOSEE ROTI DE DINDE AU JUS MELI MELO DE PATES ET COURGETTES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE VINAIGRETTE CHILI CON CARNE MAISON RIZ EDAM FRUIT DE SAISON BIO	FERIE 	PONT

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
SAUCISSON SEC ET BEURRE ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE PETITS POIS AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES CHEESE BURGER FRITES FROMAGE BROWNIES	DUO DE PASTÈQUE ET MELON LASAGNES MAISON SALADE VERTE BIO FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVE VINAIGRETTE POISSON MEUNIERE MAISON AU CITRON RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON


Semaine Européenne du développement durable ! (<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

Menu réalisé par les enfants

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
SALADE DE TOMATE AU MAIS BLANQUETTE DE VEAU ET SES LEGUMES FRAIS (LOCAL) FROMAGE FLAN NAPPE AU CARAMEL	MINI QUICHE LORRAINE SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS RATATOUILLE MAISON (FRAIS LOCAL) ET RIZ VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON (LOCAL)	SALADE VERTE (LOCAL) AU SURIMI HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE (FRAIS LOCAL) PUREE DE POMMES DE TERRE (FRAIS LOCAL) FROMAGE TARTELETTE AUX FRAISES (LOCALES) MAISON	CAROTTES RAPEES (LOCAL) POISSON DU MARCHE AU PESTO (POISSON FRAIS) TORTIS AU BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON (LOCAL)

Fêtons les Anniversaires !

Repas Producteurs locaux

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
CAROTTES RAPEES CHIPOLATAS RATATOUILLE MAISON FROMAGE CREME VANILLE	SALADE COMPOSEE AUX CROUTONS ROTI DE BŒUF PATES ET FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON BIO		CONCOMBRE VINAIGRETTE GRANDE SALADE PIEMONTAISE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS

Commission Restaurant le mercredi 14 juin à 16 h 30.