

Menus du 11 juillet au 26 août 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH

 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 

Produits Pêche durable 






Produits Labellisés 








Fête Nationale

lundi 11 juillet	mardi 12 juillet	mercredi 13 juillet	jeudi 14 juillet	vendredi 15 juillet
TABOULÉ AU DES DE FROMAGE		BETERRAVE VINAIGRETTE	<b>FÉRIÉ</b>	MELON
JAMBON BRAISE	POULET RÔTI	RÔTI DE BOEUF		CALAMARS À LA ROMAINE
<b>COURGETTES BIO SAUTÉES</b> 	GRANDE SALADE RIZ TOMATE CONCOMBRE	<b>PÂTES BIO</b> 		HARICOTS VERTS PERSILLÉS
GLACE	FROMAGE	ET FROMAGE RÂPÉ		<b>YAOURT SUCRÉ BIO</b> 
	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 		







Assomption

lundi 01 août	mardi 02 août	mercredi 03 août	jeudi 04 août	vendredi 05 août
<b>FÉRIÉ</b>	TABOULE	PASTÈQUE	MELON	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b> 
	CORDON BLEU	ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY	POULET ROTI	PÂTES AUX FRUIT DE MER
	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 	COURGETTES SAUTÉES	
	GLACE	FROMAGE	GÂTEAU DU CHEF	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 






lundi 18 juillet	mardi 19 juillet	mercredi 20 juillet	jeudi 21 juillet	vendredi 22 juillet
<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b> 	PASTÈQUE	BUFFET FROID	<b>TOMATE BIO</b> 	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b> 
SAUCISSE		TABOULÉ	BRANDADE DE POISSON	POULET RÔTI
PIPERADE ET RIZ	<b>COURGETTE FARCI PATE BIO</b> 	ROTI FROID MAYONNAISE	SALADE	PETITS POIS
FRUIT DE SAISON	TARTELETTE À LA FRAISE	SALADE COMPOSEE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

lundi 08 août	mardi 09 août	mercredi 10 août	jeudi 11 août	vendredi 12 août
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON
JAMBON GRILLÉ	ESCALOPE DE VOLAILLE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	<b>PATES BIO</b> 	POISSON DU JOUR
PETITS POIS	<b>SEMOULE BIO SAUCE TOMATE</b> 	RATATOUILLE	A LA BOLOGNAISE	<b>PUREE POMME DE TERRE CAROTTE BIO</b> 
<b>YAOURT BIO SUCRÉ</b> 	FROMAGE	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	CRÈME DESSERT À LA VANILLE

Repas Végétarien 

lundi 25 juillet	mardi 26 juillet	mercredi 27 juillet	jeudi 28 juillet	vendredi 29 juillet
MELON	<b>CAROTTE RAPEE BIO</b> 	<b>SALADE DE TOMATES BIO MOZZARELLA</b> 		ŒUF DUR MAYONNAISE
ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	RÔTI DE PORC AU JUS	CROQUE-MONSIEUR	<b>POISSON MSC MEUNIERE</b> 
TOMATE A LA PROVENCALE	<b>RIZ BIO</b> 	HARICOTS VERTS À L'AIL	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	RATATOUILLE
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE	GLACE
		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 		

C'est la rentrée!

lundi 15 août	mardi 16 août	mercredi 17 août	jeudi 18 août	vendredi 19 août
<b>CAROTTES RÂPÉES BIO</b> 	PASTÈQUE	<b>TOMATE BIO MOZZARELLA</b> 	MELON	<b>SALADE DE RIZ BIO</b> 
QUICHE LORRAINE	SAUCISSE	POULET ROTI	BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE	FILET DE HOKI PANÉ
SALADE	<b>GRATIN DE COURGETTES BIO</b> 	PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>PÂTES BIO</b> 	RATATOUILLE
FROMAGE BLANC	TARTE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	ET FROMAGE RÂPÉ	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.