

Menus du 29 août au 04 novembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH

 Les repas sont élaborés 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 Labellisés 


Produits Pêche durable 



C'est la rentrée!

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
CAROTTES RÂPÉES BIO 	PASTÈQUE	TOMATE BIO MOZZARELLA 	MELON	SALADE DE RIZ BIO 
QUICHE LORRAINE	SAUCISSE	POULET ROTI	BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE	FILET DE HOKI PANÉ
SALADE	GRATIN DE COURGETTES BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PÂTES BIO 	RATATOUILLE
FROMAGE BLANC	TARTE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	YAOURT	FRUIT DE SAISON







Repas Végétarien 		REPAS CHINOIS			
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre	
CAROTTE BIO VINAIGRETTE 	NEMS	SALADE DE HARICOTS BEURRE	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	
RAVIOLI AU FROMAGE	EMINCÉ DE BŒUF THAÏ	RÔTI DE PORC AU JUS	POULET RÔTI	POISSON DU JOUR	
SALADE VERTE	RIZ CANTONNAIS	RATATOUILLE	FRITES	COURGETTES BIO BRAISÉES 	
YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE LA CHEFFE	

Repas Végétarien 				
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
BETTERAVE AU MAÏS	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE TOMATES BIO 	PAIN DE POISSON	PASTÈQUE
NUGGET VEGETAL	RÔTI DE BŒUF AU JUS	HACHIS PARMENTIER	ROUGAIL SAUCISSE	LASAGNES AU SAUMON
HARICOTS VERTS BIO 	COURGETTES BIO SAUTÉES 	SALADE VERTE BIO 	RIZ BIO 	SALADE BIO 
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	YAOURT BIO 	FROMAGE	FROMAGE

Repas Végétarien 				
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
CONCOMBRE	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS ET 	CREPE AU FROMAGE	SALADE DE PÂTES BIO 	CONCOMBRE A LA CREME
PATES BIO 	SALADE VERTE	ESCALOPE DE VOLAÏLE A LA CHOU-FLEUR BRAISÉ	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FROMAGE	SALADE VERTE BIO 
				FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien 				
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
MELON	TOMATES BIO MOZZARELLA 	OEUF MIMOSA	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CONCOMBRE BIO BULGARE 
PATES BIO 	SAUTÉ DE BŒUF	POULET ROTI	QUICHE AU FROMAGE	CALAMARS A LA ROMAINE
A LA CARBONARA	POMME VAPEUR	HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES BIO 
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 				
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ
PIZZA AUX FROMAGES	PETITS POIS	CHIPOLATAS GRILLÉES	SAUTE DE BŒUF DE BŒUF AUX	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE BIO 	FROMAGE	LENTILLES	BROCOLIS SAUTÉS	CAROTTES BIO BRAISÉES 
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO 

Repas Végétarien 				
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
TOMATE BIO AU BASILIC 	SALADE VERTE AU MAÏS, CROÛTONS	PIZZA	TOMATE VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE ET FILET DE POISSON AU BASILIC
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	LASAGNES DE LÉGUMES		SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	
POTATOES		SALADE BIO 	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	RIZ BIO PILAF 
FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE	ECLAIR	FRUIT DE SAISON

Centre de loisirs				
lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
CAROTTE RAPEES	TOMATE MOZZARELLA	PILONS DE POULETS RÔTIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ROSETTE ET BEURRE
GRATIN DE PATE BIO AUX LARDONS 	SAUTE DE VEAU SAUCE	CAROTTES BIO VICHY 	BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER 
SALADE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		RIZ BIO 	SALADE VERTE BIO 
FROMAGE RÂPÉ		FROMAGE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO 	ECLAIR	COMPOTE POMMES POIRES		

Repas Végétarien 				
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE PÂTES TRICOLORES AUX CORDON BLEU DE VOLAÏLE	PASTÈQUE	GASPACHO	SALADE MEXICAINE	COURGETTE RÂPÉE
DUO AUBERGINE ET COURGETTE	BRANDADE DE POISSON AU 	LASAGNES BOLOGNAISE 	PIZZA AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE
FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE VERTE BIO 	SALADE VERTE	SALADE	RIZ
		FROMAGE RÂPÉ		
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	GLACE	COMPOTE DE FRUITS BIO 

lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
BOULETTE DE BŒUF		SALADE DE RIZ BIO 	POTAGE DE POTIRON AU KIRI	SALADE MIMOSA
PATES BIO ET FROMAGE RÂPÉ 		NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	JAMBON GRILLÉ	POISSON DU JOUR
PETIT SUSSE BIO 		POELEE DE LÉGUMES	FRITES	GRATIN DE CHOU FLEUR
COMPOTE DE FRUITS		COOKIE	FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN NAPPÉ AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC