

Menus du 24 avril au 30 juin 2023

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 Labellisés

Produits Pêche durable

Produits Local



Repas Végétarien				
lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE JAMBON BRAISE SAUCE TOMATE SEMOULE COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE AU MAÏS RAVIOLI AU FROMAGE SALADE BIO FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE PILONS DE POULETS GRILLÉS GRATIN DE COURGETTES YAOURT BIO	TOMATE BIO MIMOSA FILET DE POISSON PANÉ PETITS POIS CAROTTE AU JUS ILE FLOTTANTE	TOAST DE RILLETTE DE THON BOULETTE DE BOEUF HARICOTS BEURRE AU JUS FRUIT DE SAISON BIO

Lundi de Pentecôte				
lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
FÉRIÉ	TOMATE BIO VINAIGRETTE ET NUGGETS VEGETAL PURÉE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON	TABOULE SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS GLACE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE PATE BOLOGNAISE FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON	MELON JAUNE FILET DE POISSON GRATIN DE COURGETTES BIIO BEIGNET

Fête du Travail				
lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FERIE	CAROTTE RAPEES BIO MOUSSAKA ECLAIR	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE POMMES DE TERRE SAUTEES COMPOTE	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS PÂTES OCÉANES CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES HARICOTS VERTS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
SAUCISSES GRILLÉES PETITS POIS FROMAGE PÊCHE AU SIROP	TOMATE ET FÊTA OMELETTE ET POMMES DE TERRE SALADE BIO FRUIT DE SAISON	CREPE AU FROMAGE GRATIN DE LEGUME AU DES DE JAMBON SALADE BIO LIÉGEOIS CHOCOLAT	MELON CALAMARS À LA ROMAINE RATATOUILLE BIO GLACE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CURRY RIZ BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO

Victoire 1945				
lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FERIE	POULET RÔTI FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU AU JUS GRATIN DE BROCOLIS GÂTEAU DU CHEF	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE BIO) PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE FILET DE POISSON PURÉE DE LÉGUMES BIO ILE FLOTTANTE

Repas Végétarien				
lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
CONCOMBRE VINAIGRETTE PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, SALADE VERTE) FRUIT DE SAISON BIO	MELON JAMBON PÂTES BIO AU BEURRE COMPOTE DE FRUITS	TOMATE VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE RIZ BIO PILAF AUX LÉGUMES YAOURT BIO	PÂTE DE CAMPAGNE HAUT DE CUISSE DE POULET HARICOTS PLATS AU JUS FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS BRANDADE DE POISSON FROMAGE AOP

Repas Végétarien		Ascension		Pont de l'ascension
lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
CONCOMBRE AU MAÏS ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS CAROTTES YAOURT BIO	TOMATE VINAIGRETTE PARMENTIER AUX LENTILLES SALADE VERTE BIO FROMAGE	BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES SEMOULE FROMAGE FROMAGE BLANC BIO	FÉRIÉ	PONT

Repas Végétarien		BUFFET FROID		
lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
TABOULÉ A LA SEMOULE BIO RÔTI DE PORC PIPERADE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE CHILI SIN CARNE RIZ FROMAGE GLACE	ROTI DE PORC CRUDITES BIO FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE PÂTES SAUCE CARBONARA FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATE BIO FISH AND CHIPS (FILET DE POISSON FRIT ET FRITES) FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Repas Végétarien				
lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
CAROTTES RÂPÉES BIO CORDON BLEU DE VOLAILLE HARICOTS VERTS ET HARICOTS FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE FILET DE POISSON SAUCE ANETH RIZ BIO FROMAGE	BETTERAVE MIMOSA PÂTES BIO SAUCE CARBONARA FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ AU MAÏS BRUCHETTA AU FROMAGE SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON BIO	POULETS GRILLÉS RATATOUILLE FROMAGE GLACE

Repas Végétarien		REPAS AMERICAIN		
lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
GASPACHO BOULETTES DE BOEUF AU JUS COURGETTES BIO FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE OMELETTE BASQUAISE SALADE VERTE PANNA COTTA	HOUMOUS MERGUEZ GRILLÉES LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE BIO FROMAGE BLANC AU MIEL	MELON HAMBURGER POTATOES BROWNIE	ROSETTE ET BEURRE GRANDE SALADE COMPOSÉE : RIZ, THON, ŒUF ET CRUDITES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.