

Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 06 au 12 Mai 2024

Menu modifié

Férié

Férié

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Salade Pémontaise aux oeufs			
Plat protidique	Nuggets Pois chiches	Cordon- Bleu			
Sa garniture	Riz () façon Cantonnais	Lentilles mijotées ()			
Produits laitiers		Petit-suisse			
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit de saison			





Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 13 au 19 Mai 2024



Repas Végétarien 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre  aux légumes (carotte et concombre)	Rillettes de thon		Champignons frais à la crème	Concombre
Plat protidique	Sauté de bœuf olives coriandre  	Poulet basquaise  		Omelette 	Jambon chaud au jus
Sa garniture	Petit pois mijotés 	Semoule  / Ratatouille		Tomate provençale et riz 	Purée de patate douce
Produits laitiers	Pointe de brie 				Mimolette
Desserts	Gateau au chocolat	Fruit de saison		Tarte aux pommes (caramel)	Fruit de saison








* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement



Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 20 au 26 Mai 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Saucisson sec, cornichon		Salade Coleslaw (carotte et chou) 	Tomate 
Plat protidique		Duo de poisson sauce citron		Saucisse Végétale	Paupiette de veau aux oignons  
Sa garniture		Epinards hachés béchamel 		Purée de Pomme de terre 	Courgettes () et riz ()
Produits laitiers		Tomme noire 			Buche de chèvre
Desserts		Fruit de saison 		Crème dessert 	Cake à la cannelle

















* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement



Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 27 Mai au 2 Juin 2024

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé semoule ()	Haricots verts et maïs 		Macédoine	Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de dinde sauce poivrade  	Tarte aux légumes 		Emincé de porc au caramel  	Hachis Parmentier
Sa garniture	Carotte à l'ail 	Salade verte 		Blé  pilaf	Salade verte
Produits laitiers	Fromage fondu type kiri 	Fromage blanc 		Carré d'Entrammes 	
Desserts	Fruit de saison	Compote 		Fruit de saison 	Riz au lait

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

Issue de l'agriculture
biologique



Viande de bœuf charolaise



Viande française



Plat végétarien















Bio et Local


Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien


Du 03 au 09 Juin 2024

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Courgettes et maïs en vinaigrette	Betterave en vinaigrette		Tranche de pastèque	Cake tomate basilic
Plat protidique	Pilons de poulet tandoori  	Boulettes de bœuf sauce tomate 		Omelette () au fromage 	Pavé de colin sauce marseillaise
Sa garniture	Chou-fleur béchamel 	Spaghettis 		P. de terre  rôties	Printanière de légumes
Produits laitiers		Port Salut 			Tomme à la coupe 
Desserts	Fruit de saison	Glace		Purée de pomme parfum vanille 	Fruit de saison 


* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

 Issue de l'agriculture biologique

 Viande de bœuf charolaise

 Viande française



 Bio et Local















 Plat végétarien

 Local

Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 10 au 16 Juin 2024

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule) 	Segments de pamplemousse, sucre		Tomates en vinaigrette 	Mousse de foie, cornichon 
Plat protidique	Poulet rôti  	Carmentier végétal (Purée de Carotte/haché végétal) 		Cordon bleu  	Merlu sauce citron persillée
Sa garniture	Flan de courgettes, mozzarella et basilic	Salade iceberg 		Duo de haricots persillés 	Julienne de légumes et p. de terre ()
Produits laitiers		Yaourt nature			Fromage d'Entrammes 
Desserts	Fruit de saison	Purée de pomme 		Gâteau bleu à la myrtille	Fruit de saison 













* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement



Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 17 au 23 Juin 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de blé () façon niçoise	Tranche de melon		Bâtonnets de légumes sauce pique-nique 	Haricots verts  à l'échalote
Plat protidique	Sauté de dinde forestier  	Bifteck haché de boeuf  		Galette de sarrasin au fromage 	Tomate farcie (volaille)
Sa garniture	Petit-pois et carottes 	Frites au four et Ketchup		Salade verte 	Boulgour 
Produits laitiers	Babybel 				Saint Paulin 
Desserts	Fruit de saison 	Fromage Blanc et sucre 		Poire sauce chocolat et amande	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement


















Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 24 au 30 Juin 2024

Repas Végétarien

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de risetti () aux petits légumes	Concombre à la crème et dés de chèvre		Radis, beurre 	Macédoine de légumes 
Plat protidique	Boulette soja / tomate aigre douce 	Dés de poisson à la niçoise		Pilons de poulet, ketch  	Roti de porc au jus  
Sa garniture	Poêlée de légumes	Ratatouille et blé ()		Salade de pâtes  , tomate et mozzarella	Gratin dauphinois
Produits laitiers	Cantadou ail et fines herbes 				Pointe de Brie 
Desserts	Fruit de saison 	Mousse au chocolat et Petit Sablé 		Crème dessert à la vanille 	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement



Restauration scolaire de la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 01 au 07 juillet 2024



Repas Végétarien

Pique-nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	Melon en duo		Betteraves vinaigrette 	Pastèque
Plat protidique	Moussaka aux courgettes 	Saucisse de volaille 		Sauce aux 3 fromages 	Sandwich
Sa garniture	Salade verte 	Lentilles mijotées 		Farfalles aux petits légumes	Chips
Produits laitiers	Petit Suisse 				Edam
Desserts	Crème au chocolat 	Gâteau chocolat et noix de pécan		Fruit de saison 	Beignet

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

Issue de l'agriculture biologique

Viande de bœuf charolaise

Viande française



Bio et Local

Plat végétarien

Local