

Menus du 10 mai au 02 juillet 2021

Restaurant scolaire de Templemars

Légende :



Repas à thème

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Concombres en vinaigrette	Salade de tomates	Verrine du chef		
Bolognaise VBF	Emincé de bœuf VBF à la provençale	Omelette au fromage	Férié	Fermé
Tortis et duo de courgettes	Semoule et piperade	Pommes de terre sautées et salade verte		
Fromage	Fromage	Fromage		
Fromage blanc à la cassonade	Mousse au chocolat	Fruit de saison		

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Œuf dur bio sauce cocktail	Céleri rémoulade	Verrine du chef	Taboulé à l'africaine (coriandre, avocat, boulghour, curry, haricots rouges)	Melon
Sauté de poulet bio	Carbonade de bœuf VBF	Beignet de poisson sauce tartare	Poulet Yassa	Gratin de pommes de terre et égréné végétal
Pâtes bio et carottes locales bio	Frites et salade verte	Semoule et légumes couscous	Riz et purée de patate douce	sur lit d'épinards
Fromage bio	Fromage	Fromage	Menu Africain	Fromage
Fruit de saison bio	Yaourt nature sucré	Pomme au four	Gâteau à la noix de coco et ananas	Fruit de saison

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	Carottes râpées bio	Demi pomelos	Tomate vinaigrette	Salami
	Poulet bio français à la basquaise	Omelette aux fines herbes	Jambon blanc	Poisson meunière
	Pommes de terre bio et ratatouille bio	Printanière de légumes et pommes de terre	Pâtes et salade verte	Semoule et carottes locales
	Fromage bio	Fromage	Fromage	Fromage
	Laitage bio	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Tartelette aux poires

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Betteraves rouges bio vinaigrette	Pizza	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Pastèque
Salade de riz bio composée (œuf, poivrons, maïs, tomate et concombre)	Sauté de porc des hauts de France aux champignons	Boulettes d'agneau	Sauté de bœuf VBF à l'estragon	Filet de poisson à la dieppoise
Fromage bio	Tortis et poêlée de brocolis champignons	Semoule et légumes couscous	Pommes boulangères et petits pois	Blé et duo de courgettes
Compote bio	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison	Roulé à la confiture

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Coquille de poisson mayonnaise	Quiche aux légumes	Céleri rémoulade bio	Œuf dur sauce cocktail	Melon
Lasagnes bolognaise VBF	Normandin de veau	Omelette bio au fromage	Chili sin carne	Filet de lieu sauce citron
Salade verte	Frites et haricots beurrés persillés	Boulghour bio aux petits légumes bio	Riz et légumes chili	Purée de carottes
Fromage	Fromage	Fromage bio	Fromage	Fromage
Cake aux pommes	Salade de fruits frais	Fruit de saison bio	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Verrine du chef bio	Salade mexicaine	Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes	Salade fromagère
Boulettes de bœuf bio tomate basilic	Rôti de porc des hauts de France	Pilons de poulet Tex Mex	Cordon bleu sauce fromagère	Vol au vent végétarien
Semoule bio et courgettes bio	Pommes de terre sautées en persillade et carottes locales	Pâtes et brocolis	Pommes de terre grenailles au thym et poêlée de légumes	Blé et carottes locales
Fromage bio	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aux fruits bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Ananas rôti au spéculoos	Fruit de saison

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Betteraves rouges vinaigrette à la fraise	Céleri rémoulade bio	Salade de pâtes au pesto	Pêche au thon	Wrapp fromage frais et ciboulette
Quiche au saumon ciboulette	Estouffade de bœuf bio	Nuggets de volaille sauce barbecue	Hachis parmentier	Pasta party sauce aux légumes
Salade de crudités	Riz bio et carottes bio	Pommes de terre boulangères et salade de tomates	Salade verte	Ratatouille
Menu de l'Eté	Fromage bio	Fromage	Fromage	Fromage
Fontaine à chocolat et fruits	Compote bio	Laitage	Fruit de saison	Tarte au chocolat

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Carottes locales vinaigrette à l'orange	Verrine du chef bio	Salade de croûtons	Salade Caesar	Pizza
Goulash VBF	Omelette bio au fromage	Steak haché VBF	Cheeseburger	Filet de poisson sauce citronnée
Purée et courgettes sautées	Cœur de blé bio et aubergines bio	Macaronis et haricots verts	Pommes wedges, maïs aux poivrons et oignons Cheddar	Riz et petits pois carottes
Fromage	Fromage bio	Fromage		Fromage
Fruit de saison	Compote de pommes bio	Fruit de saison	Brownies et crème anglaise	Laitage

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements