



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local
- Pêche durable
- Repas végétarien
- Produits labellisés
- Produit bio
- Repas végétarien

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 25 avril fêtons les Marc	mardi 26 avril fêtons les Alida	mercredi 27 avril fêtons les Zita	jeudi 28 avril fêtons les Chanel	vendredi 29 avril fêtons les Catherine
RADIS EN SALADE	<b>VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO</b>	<b>RILLETES DE POISSON MSC</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b>	SAUCISSON À L'AIL
<b>OU CÉLERI LOCAL À LA MIMOLETTE</b>	<b>OU BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FRAMBOISE</b>	OU SALADE AU SURIMI	OU FENOUIL RÂPÉ VINAIGRETTE À L'ORANGE	OU PÂTE DE CAMPAGNE
OU DEMI POMELO	<b>OU MACÉDOINE BIO</b>	OU ABRICOT AU THON	<b>OU CHOU BLANC LOCAL AU CURRY</b>	<b>OU SALADE LOCALE AU GOUDA</b>
CARBONARA	<b>OMELETTE BIO AU FROMAGE</b>	MERGUEZ	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	PÊCHE DU JOUR
<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b>	<b>BOULGHOUR BIO</b>
<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>RATATOUILLE BIO</b>	<b>COURGETTES BIO</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b>	<b>BROCOLIS BIO À LA CRÈME</b>
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	<b>YAOURT AROMATISÉ BIO</b>	CRÈME DESSERT PRALINÉ	QUATRE QUARTS AU CITRON DU CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS
OU YAOURT NATURE	<b>OU CRÈME DESSERT BIO</b>	OU YAOURT AUX FRUITS	OU PETITS SUISSES	OU ENTREMET PISTACHE
OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO</b>	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE LAITAGES



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

## Repas à thème

- **Produit Local**
- **Produits labellisés**
- **Produit bio**
- **Repas végétarien**
- **Repas végétarien**

L'Europe à table

lundi 02 mai fêtons les Boris	mardi 03 mai fêtons les Jacques	mercredi 04 mai fêtons les Sylvain	jeudi 05 mai fêtons les Judith	vendredi 06 mai fêtons les Prudence
<b>SALADE AU MAIS ET POIVRONS BIO</b>	<b>SALADE COMPOSÉE SUCRÉ SALÉ (AVEC POMMES LOCALES)</b>	SALADE DE PETITS POIS ET FÊTA	BRUSCHETTA TOMATE MOZZARELLA À L'HUILE D'OLIVE 	<b>TABOULÉ DE CHOU FLEUR LOCAL</b>
<b>OU OEUF MIMOSA BIO</b>	OU CONCOMBRES À LA GRECQUE	OU POIREAUX VINAIGRETTE		<b>OU CAROTTES RAPÉES LOCALES À L'ORANGE</b>
<b>OU DIPS DE CAROTTES BIO</b>	<b>OU SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b>	OU CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLANC		<b>OU POMMES DE TERRE LOCALES ET HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b>
<b>BOULETTES VÉGÉTALES BIO</b>	<b>POULET RÔTI LABEL ROUGE</b>	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE</b>	PAËLLA GARNIE	PÊCHE DU JOUR
<b>SEMOULE BIO</b>	FRITES	<b>POMMES DE TERRE FONDANTES BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>PÂTES BIO</b>
<b>LÉGUMES COUSCOUS BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	LÉGUMES PAËLLA	<b>JULIENNE DE LÉGUMES LOCAUX</b>
<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>CAMEMBERT AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT AROMATISÉ	<b>COMPOTE DE POMMES LOCALES ET RHUBARBE</b>	FORÊT NOIRE 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
<b>OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO</b>	<b>OU TARTE AUX POMMES LOCALES DU CHEF</b>	OU VELOUTÉ		OU FLAN CAMEL
<b>OU YAOURT VANILLE BIO</b>	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISONS LOCAUX</b>	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAION LOCAUX</b>		<b>OU YAOURT LOCAL DE LA FERME DES ANNEAUX</b>

# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local  Produits labellisés 

Pêche durable  Produit bio 

Repas végétarien 

Rencontre du goût 

Repas végétarien 

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Estelle	fêtons les Achille	fêtons les Rolande
<b>SALADE BIO AUX CROÛTONS</b> 	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b> 	QUICHE LORRAINE DU CHEF	MELON	PIZZA À LA TOMATE
OU DEMI POMELO	<b>OU TOMATES BIO VINAIGRETTE</b> 	OU QUICHE AUX LÉGUMES DU CHEF	OU FRISÉE AUX DEUX FROMAGES	OU FRIAND
OU COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE	<b>OU LÉGUMES CROQUANTS BIO SAUCE BASILIC ET FROMAGE FRAIS</b> 	OU ARTICHAUT VINAIGRETTE BALSAMIQUE	<b>OU CRUDITÉS LOCALES RÉMOULADE</b> 	OU CRÊPES AU FROMAGE
<b>BURRITOS DE LÉGUMES LOCAUX</b> 	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL ET BIO AU CURRY</b> 	RÔTI DE DINDE SAUCE SUPRÊME	<b>RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE FORESTIÈRE</b> 	PÊCHE DU JOUR
<b>RIZ BIO</b> 	<b>PENNE BIO</b> 	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES</b> 	POTATOES	COEUR DE BLÉ
<b>SALADE BIO COMPOSÉE</b> 	<b>PETITS POIS CAROTTES BIO</b> 	<b>NAVETS GLAÇÉS LOCAUX</b> 	<b>HARICOTS BEURRE BIO</b> 	<b>ÉPINARDS BIO À LA CRÈME</b> 
<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	CRÈME CARAMEL DU CHEF	<b>GÂTEAU SURPRISE DU CHEF</b>	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU FLAN PÂTISSIER DU CHEF	<b>OU YAOURT BIO</b> 	OU YAOURT NATURE SUCRÉ	OU YAOURT AUX FRUITS	OU FROMAGE BLANC FAÇON STRACIATELLA
OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	<b>OU MOUSSE AU CHOCOLAT BIO</b> 	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	OU DONUT AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local** 
**Produits labellisés**   
**Repas végétarien** 
**Produit bio**   
**Repas végétarien** 

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
fêtons les Honoré	fêtons les Pascal	fêtons les Eric	fêtons les Yves	fêtons les Bernardin
SALADE NIÇOISE	<b>TOMATE MOZZARELLA BIO</b> 	<b>CAROTTES LOCALES À L'EMMENTAL</b> 	SAUCISSON À L'AIL	<b>CAROTTES RAPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b> 
OU LENTILLES VINAIGRETTE	<b>OU MELON JAUNE BIO</b> 	OU PASTÈQUE	OU MORTADELLE	OU COEURS DE PALMIER
<b>OU CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES</b> 	<b>OU SALADE DE CONCOMBRES BIO</b> 	OU SALADE COMPOSÉE	OU MACÉDOINE	<b>OU BETTERAVES LOCALES VINAIGRETTE</b> 
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE</b> 	<b>CHILI SIN CARNÉ BIO</b> 	VOL AU VENT VOLAILLE	SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPICES LÉGÈRES	PÊCHE DU JOUR
POMME DE TERRE AU FOUR	<b>RIZ BIO</b> 	COEUR DE BLÉ	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF	<b>SEMOULE BIO</b> 
<b>COURGETTES BIO GRATINÉES</b> 	<b>LÉGUMES CHILI BIO</b> 	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>BRUNOISE DE LÉGUMES LOCAUX</b> 	<b>RATATOUILLE LOCALE DU CHEF</b> 
<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
<b>CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	<b>CRÈME DESSERT VANILLE BIO</b> 	<b>COMPOTE POMMES LOCALES ET BANANE BIO</b> 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ
OU PETITS SUISSES AUX FRUITS	<b>OU YAOURT NATURE BIO</b> 	OU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	OU CAKE À L'ORANGE DU CHEF
OU BROWNIE DU CHEF	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	OU TARTE AU CITRON DU CHEF	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produits labellisés 

Produit bio 

Produit Local 

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
fêtons les Didier	fêtons les Donatien	fêtons les Sophie	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin
<b>SALADE DE RIZ BIO</b>   <b>OU SALADE DE POMMES DE TERRES BIO</b>   <b>OU VERRINE DU CHEF BIO</b> 	<b>CONCOMBRES BIO PERSILLÉS</b>   <b>OU SALADE COMPOSÉE LOCALE</b>   <b>OU TERRINE DE CAMPAGNE</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS</b>   <b>OU COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE BLANC</b>  <b>OU DUO DE MELON ET TOMATE ET FETA</b>		
<b>ÉMINCÉ DE DINDE BIO AU THYM</b> 	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL</b> 	<b>RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE</b>	FÉRIÉ	BONNE FÊTE DE L'ASCENSION
<b>BOULGHOUR BIO</b>   <b>POÊLÉE MÉRIDONIALE BIO</b> 	<b>RIZ BIO</b>   <b>AUBERGINES GRILLÉES</b>	<b>POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES</b>   <b>HARICOTS VERTS BIO</b> 		
<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 		
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>   <b>OU PETITS SUISSES BIO</b> 	<b>BEIGNET À LA FRAMBOISE</b>  <b>OU FAISSELLE AUX FRUITS ROUGES</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>  <b>OU TARTE AU SUCRE DU CHEF</b>		
<b>OU FLAN BIO</b> 	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 	<b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b> 		



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local**
- Produits labellisés**
- Repas végétarien**
- Produit bio**
- Repas végétarien**

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
fêtons les Jeanne	fêtons les Lise	fêtons les Justin	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin
MELON	<b>SALADE DE BLÉ BIO</b>	TERRINE AUX LÉGUMES	<b>COLESLAW BIO</b>	TARTE AU FROMAGE DU CHEF
OU WRAPS AU POULET	OU GASPACHO AUX CONCOMBRES	OU PIZZA	<b>OU OEUF MAYONNAISE BIO</b>	OU BRUSCHETTA DU CHEF
OU ÉMINCÉ DE RADIS	OU SALADE PRINTANIÈRE	OU CRÊPE JAMBON FROMAGE	<b>OU SALADE FROMAGÈRE BIO</b>	<b>OU CAROTTES RÂPÉES LOCAUX</b>
<b>BOLOGNAISE DE LÉGUMES LOCAUX</b>	<b>POULET RÔTI LABEL ROUGE</b>	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	<b>SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES BIO</b>	PÊCHE DU JOUR
<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE FONDANTES BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>
<b>BRUNOISE DE LÉGUMES LOCAUX</b>	COURGETTES RÔTIES AUX ÉPICES	TOMATE PROVENÇALE	<b>PIPERADE BIO</b>	<b>BLANQUETTE DE LÉGUMES LOCAUX</b>
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	PÊCHE FAÇON MELBA	<b>RIZ AU LAIT BIO</b>	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU FLAN VANILLE	OU CRÈME DESSERT PRALINÉE	OU YAOURT NATURE SUCRÉ	<b>OU YAOURT AROMATISÉ BIO</b>	OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES ET FRUITS EXOTIQUES	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b>	OU TARTE BOURDALOUE DU CHEF



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOUR

- Produit Local
- Produits labellisés
- Pêche durable
- Produit bio
- Repas végétarien

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
fêtons les Claude	fêtons les Gilbert	fêtons les Médard	fêtons les Diane	fêtons les Landry
	<b>BETTERAVES ROUGES BIO ET DÉS DE POIRES</b>  <b>OU TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>  <b>OU MACÉDOINE BIO</b>	SALADE DE HARICOTS VERTS  <b>OU DUO DE CRUDITÉS LOCALES</b>  OU VERRINE DU CHEF	SALADE DE MAÏS AUX POIVRONS ET BASILIC  OU PÊCHE AU THON  OU SURIMI MAYONNAISE	TABOULÉ À L'ORIENTALE  <b>OU CHOU FLEUR LOCAL SAUCE COCKTAIL</b>  OU AVOCAT VINAIGRETTE
LUNDI DE PENTECÔTE	<b>RÔTI DE PORC BIO SAUCE TARTARE</b>  <b>POMMES DE TERRE BIO SAUTÉES</b>  <b>CAROTTES LOCALES BIO BRAISÉES</b>	PÊCHE DU JOUR  <b>RIZ BIO</b>  ÉPINARDS À LA CRÈME ET AIL	VEAU MARENGO  <b>BOULGHOUR BIO</b>  RATATOUILLE	<b>LASAGNES DE LÉGUMES LOCAUX</b>  <b>SALADE VERTE LOCALE</b>
	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
	<b>YAOURT BIO</b>  <b>OU CRÈME DESSERT BIO</b>  <b>OU FRUITS DE SAISONS BIO</b>	CHOIX DE FRUITS DE SAISON  OU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE  OU GATEAU AU YAOURT DUU CHEF	ÎLE FLOTTANTE  OU YAOURT AUX FRUITS  <b>OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b>	<b>CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX</b>  <b>OU YAOURT LOCAL DE LA FERME DES ANNEAUX</b>  OU CRÈME DESSERT VANILLE