

RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local



Produits labellisés



Repas végétarien



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 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Germaine	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE	PÊCHE AU THON	CAROTTES RÂPÉES LOCALES	SALADE DE PÂTES AU PESTO
OU FENOUIL RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	OU GASPACHO AUX POIVRONS BIO	OU SALADE AU SURIMI	OU RADIS	OU SALADE AU MAÏS
OU MELON	OU VERRINE DU CHEF BIO	OU SARDINES À LA TOMATE	OU CHOU ROUGE LOCAL ET POMMES LOCALES	OU BETTERAVES ROUGES LOCALES
RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	RIZ CANTONNAIS (SANS VIANDE) BIO	SAUTÉ DE DINDE BBC À LA PORVENÇALE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	PÊCHE DU JOUR
COQUILLETES BIO	RIZ BIO	SEMOULE BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	COEUR DE BLÉ
POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	PETITS POIS BIO	PIPERADE	SALADE VERTE LOCAL	BROCOLIS BIO À LA CRÈME
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX	CRÈME DESSERT BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX
OU LAITAGE	OU YAOURT AUX FRUITS BIO	OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	OU YAOURT NATURE SUCRÉ	OU PETITS SUISSES
OU TARTE À LA PATATE DOUCE DU CHEF	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX	OU FLAN 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 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Alban	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
SAUCISSON À L'AIL	CÉLÉRI LOCAL RÉMOULADE	SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS LOCAUX SAUCE FROMAGE FRAIS	GASPACHO À LA TOMATE BIO	SALADE PIÉMONTAISE
OU PÂTÉ DE CAMPAGNE	OU QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL LOCAUX	OU POIREAUX VINAIGRETTE	OU OEUF MIMOSA BIO	OU HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE
OU COLESLAW LOCAL	OU SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	OU MACÉDOINE	OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL BIO	OU LENTILLES CORAILS VINAIGRETTE
SAUCISSE DE TOULOUS LABEL ROUGE	CARBONADE FLAMANDE DE PORC LOCALE	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BBQ	LASAGNES DE LÉGUMES BIO	PÊCHE DU JOUR
LENTILLES	FRITES	POMMES DE TERRE FONDANTES BIO		RIZ BIO
CAROTTES LOCALES	SALADE VERTE LOCALE	GRATIN DE BLETTES	SALADE VERTE BIO	TIAN DE LÉGUMES DE SAISON
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT AROMATISÉ	COCKTAIL DE FRUITS	RIZ AU LAIT BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU MOUSSE DE FRUITS	OU FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF	OU VELOUTÉ	OU YAOURT AU CITRON BIO	OU FROMAGE BLANC AU MIEL
OU PETITS SUISSES	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX	OU BANANE AU CHOCOLAT	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISONS BIO	OU CAKE À L'ORANGE DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local



Repas à thème

Pêche durable



Produits labellisés



Repas végétarien



Produit bio



Repas végétarien

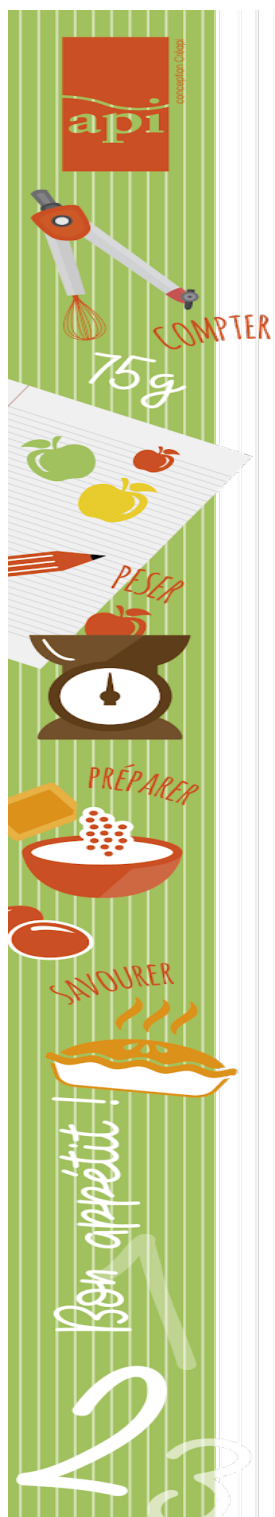


Déjeuner sur l'herbe






















lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Pierre, Paul	fêtons les Martial	fêtons les Thierry
SALADE BIO AUX CROÛTONS	RILLETES DE POISSON MSC AU CITRON	OEUF MAYONNAISE	TABOULÉ ESTIVAL	PIZZA À LA TOMATE
OU CONCOMBRE BIO À LA BULGARE	OU CAROTTES RAPÉES LOCALES	OU QUICHE LORRAINE DU CHEF		OU FRIAND
OU SALADE COMPOSÉE BIO	OU ROULADE DE JAMBON ET MACÉDOINE	OU ASPERGES MIMOSA		OU FEUILLETÉ HOT DOG
FALAFELS BIO	SAUTÉ DE VOLAILLE BBC À L'ITALIENNE	RÔTI DE PORC BBC SAUCE FORESTIÈRE	WRAP CRUDITÉS LOCALES POULET	PÊCHE DU JOUR
BOULGHOUR BIO	PENNE BIO	POMMES DE TERRES LOCALES VAPEURS AU PAPRIKA ET AU THYM	CHIPS	COEUR DE BLÉ
RATATOUILLE BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	SALADE VERTE LOCALE		PETITS LÉGUMES
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX	MARBRÉ DU CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX
OU RIZ AU LAIT BIO	OU FLAN NAPPÉ CARAMEL	OU VELOUTÉ		OU RIZ AU LAIT
OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	OU ENTREMET VANILLE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON		OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit Local** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Rencontre du goût**
- Produits labellisés** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine	fêtons les Maria	fêtons les Raoul	fêtons les Thibault
ARTICHAUT VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE BIO 	CAROTTES LOCALES À L'EMMENTAL 		
OU SALADE DE POIVRONS ET MAÏS	OU DUO DE MELON / PASTÈQUE BIO 	OU SALADE MXICAINE DU CHEF		
OU SALADE COMPOSÉE	OU CONCOMBRES PERSILLÉS BIO 	OU SALADE COMPOSÉE		
CROQUE MONSIEUR DU CHEF	OMELETTE AU FROMAGE BIO 	PÊCHE DU JOUR	REPAS DU	BONNES VACANCES !
POMME DE TERRE AU FOUR	POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO 	PENNE BIO 	CHEF	
SALADE VERTE LOCALE 	HARICOTS VERTS BIO 	POÊLÉE DE BROCOLIS BIO 		
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 		
CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX 	COMPOTE DE FRUTIS BIO DU CHEF 	TARTE AU CITRON		
OU YAOURT NATURE SUCRÉ	OU FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE 	OU YAOURT LOCAL DE LA FERME DES ANNEAUX 		
OU QUATRE QUARTS DU CHEF	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

75g

PÊSER

PRÉPARER

SAVOURER

Bon appétit!

2 3