



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

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.

- Produit bio** 
- Produit local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 

lundi 01 mai fêtons les Fête du Travail	mardi 02 mai fêtons les Boris	mercredi 03 mai fêtons les Jacques	jeudi 04 mai fêtons les Sylvain	vendredi 05 mai fêtons les Judith
<b>FERIE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b> 	HARICOTS ROUGES AU MAÏS VINAIGRETTE	<b>MACEDOINE BIO</b> 	CONCOMBRES VINAIGRETTE
	OU BETTERAVES VINAIGRETTE		<b>OU CÉLERI REMOULADE BIO</b> 	OU RADIS ROSES
	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b> 		<b>OU ENTREE DU CHEF</b> 	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b> 
	SAUCISSE DE TOULOUSE	<b>BOEUF LOCAL BOURGUIGNON</b> 	<b>OMELETTE BIO</b> 	PÊCHE DU JOUR
	PENNE	<b>POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES</b> 	<b>COEUR DE BLÉ BIO</b> 	SEMOULE
	PETITS POIS AUX OIGNONS	DUO DE CAROTTES ET NAVET AU MIEL	<b>BROCOLIS EN GRATIN BIO</b> 	HARICOTS VERTS
	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
	YAOURT AROMATISÉ	<b>FRUIT DE SAISON HVE</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>GATEAUX YAOURT DU CHEF</b> 
OU FRUIT DE SAISON		<b>OU YAOURT BIO</b> 	OU MOUSSE AU CHOCOLAT	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio** 
- Produit local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 

lundi 08 mai fêtons les Victoire 1945	mardi 09 mai fêtons les Pacôme	mercredi 10 mai fêtons les Solange	jeudi 11 mai fêtons les Estelle	vendredi 12 mai fêtons les Achille
<b>FERIE</b>	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES MAÏS ET CIBOULETTE	<b>COLESLAW BIO</b> 	<b>CAROTTES RAPÉES LOCALES</b> 
	OU SALADE VERTE ET SES CROÛTONS		<b>OU BETTERAVES BIO</b> 	OU BETTERAVES ROUGES
	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b> 		<b>OU ENTRE DU CHEF</b> 	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b> 
	DAHL DE LENTILLES CORAIL 	<b>SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA PROVENÇALE</b> 	BOLOGNAISE	<b>CASSOLETTE DE LA MER MSC</b> 
	RIZ PILAF	SEMOULE	<b>COQUILLETES BIO</b> 	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b> 
	COURGETTES BRAISÉES	<b>RATATOUILLE DU CHEF</b> 	<b>CAROTTES LOCALES BRAISÉES BIO</b> 	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
	<b>YAOURT LOCAL</b> 	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF</b> 
OU FRUIT DE SAISON		<b>OU YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</b> 	OU LIÉGEOIS VANILLE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- **Produit bio**
- **Produit Local**
- **Produit labellisé**
- **Pêche durable**
- **Réalisé par le chef**
- **Repas végétarien**

lundi 15 mai fêtons les Denise	mardi 16 mai fêtons les Honoré	mercredi 17 mai fêtons les Pascal	jeudi 18 mai fêtons les Eric	vendredi 19 mai fêtons les Yves
SAUCISSON SEC	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE</b> <span style="color: green;">●</span>	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	<b>FERIE</b>	
<b>OU SALADE VERTE LOCALE MAÏS VINAIGRETTE</b> <span style="color: orange;">●</span>	<b>OU MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO</b> <span style="color: green;">●</span>			
	<b>OU ENTREE DU CHEF</b> <span style="color: yellow;">●</span>			
POULET RÔTI AU THYM	OMELETTE AUX OIGNONS <span style="color: grey;">●</span>	<b>SAUTÉ DE BOEUF LABELLISÉ AUX POIVRONS</b> <span style="color: red;">●</span>		
POMMES DE TERRE GRENAILLE	<b>PENNE BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	Frites		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	AUBERGINES GRILLÉES	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> <span style="color: orange;">●</span>		
<b>FROMAGE AOP</b> <span style="color: red;">●</span>	<b>FROMAGE BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	<b>FROMAGE AOP</b> <span style="color: red;">●</span>		
FROMAGE BLANC AU SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> <span style="color: green;">●</span>	<b>CAKE À LA POMME DU CHEF</b> <span style="color: yellow;">●</span>		
<b>OU FRUIT DE SAISON</b>	<b>OU YAOURT AUX FRUITS BIO</b> <span style="color: green;">●</span>			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio
- Produit Local
- Produit labellisé
- Pêche durable
- Réalisé par le chef
- Repas végétarien



## Repas à thème 'Les indes'

lundi 22 mai fêtons les Emile	mardi 23 mai fêtons les Didier	mercredi 24 mai fêtons les Donatien	jeudi 25 mai fêtons les Sophie	vendredi 26 mai fêtons les Bérenger
<b>HOUMOUS DU CHEF ET SES CROÛTONS</b>	<b>CELERI RÉMOULADE BIO</b>	CAROTTES AUX RAISINS	SALADE COLESLAW À L'INDIENNE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BALSAMIQUE
OU CONCOMBRES VINAIGRETTE	<b>OU BETTERAVES ROUGES BIO</b>			OU SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
OU MACEDOINE DE LEGUMES	<b>OU ENTREE DU CHEF</b>			<b>OU ENTREE DU CHEF</b>
HOT DOG	BOULETTES TOMATE BASILIC	QUICHE LORRAINE	POULET TIKKA MASSALA	PÊCHE DU JOUR
FRITES	<b>BOULGOUR BIO</b>		<b>RIZ BIO</b>	PÂTES
SALADE VERTE	<b>RATATOUILLE BIO MAISON</b>	SALADE VERTE	CAROTTES À L'INDIENNE	COURGETTES BRAISÉES
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO A LA VANILLE</b>	YAOURT	SALADE DE FRUITS EXOTIQUE	CRÈME DESSERT AU CAMEL
OU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	<b>OU COMPOTE DE FRUITS BIO</b>			OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio** 
- Produit local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 

lundi 29 mai fêtons les Ursule	mardi 30 mai fêtons les Jeanne	mercredi 31 mai fêtons les Lise	jeudi 01 juin fêtons les Justin	vendredi 02 juin fêtons les Blandine
<b>FERIE</b>	RADIS ROSES	RILLETTE DE POISSON	<b>TOMATES BIO</b> 	<b>SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE</b> 
	<b>OU SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE</b> 		<b>OU MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO</b> 	OU BETTERAVES ROUGES À L'ANETH
	<b>OU ENTREE DU CHEF</b> 		<b>OU ENTREE DU CHEF</b> 	<b>OU ENTREE DU CHEF</b> 
	<b>JAMBON LABEL ROUGE BRAISÉ</b> 	HACHIS PARMENTIER	<b>OMELETTE BIO AU FROMAGE</b> 	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME</b> 
	PÂTES		<b>SEMOULE BIO</b> 	RIZ PILAF
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES BIO</b> 	ÉPINARDS À LA CRÈME
	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	<b>SALADE DE FRUITS BIO DU CHEF</b> 	<b>COOKIE DU CHEF</b> 
OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS		<b>YAOURT BIO</b> 	<b>OU FRUIT DE SAISON HVE</b> 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api  
Association Française

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio** 
- Produit Local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 

lundi 05 juin fêtons les Boniface	mardi 06 juin fêtons les Claude	mercredi 07 juin fêtons les Gilbert	jeudi 08 juin fêtons les Médard	vendredi 09 juin fêtons les Diane
TOMATE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	POMELO ET SURIMI	CONCOMBRE BIO À LA CIBOULETTE 	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 
OU HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	OU FEUILLETE HOT DOG		OU OEUF DUR BIO MAYONNAISE 	OU MELON
OU RADIS ROSES	OU ENTREE DU CHEF 		OU ENTREE DU CHEF 	OU ENTREE DU CHEF 
CHIPOLATA	SAUTÉ DE BOEUF LABELLISÉ AUX POIVRONS 	PIZZA DU CHEF 	SAUCE FROMAGÈRE 	PÊCHE DU JOUR
POMMES DE TERRE FONDANTES	RIZ PILAF		COQUILLETES BIO 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RATATOUILLE	SALADE VERTE LOCALE 	GRATIN DE COURGETTES BIO 	TOMATE PROVENÇALE
FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	CLAFOUTIS DU CHEF 
OU FLAN NAPPÉ CARAMEL	OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT		OU YAOURT BIO 	OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio**
- Produit Local**
- Produit labellisé**
- Pêche durable**
- Réalisé par le chef**
- Repas végétarien**



Repas à thème "Balade en mer"

lundi 12 juin fêtons les Guy	mardi 13 juin fêtons les Antoine	mercredi 14 juin fêtons les Elisée	jeudi 15 juin fêtons les Germaine	vendredi 16 juin fêtons les Jean-François
CONCOMBRE VINAIGRETTE	<b>SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE</b>	SAUCISSON À L'AIL	PÊCHE AU THON	RADIS ROSES
OU SALADE DE PERLE AU SURIMI	<b>OU DUO DE MELON ET PASTÈQUE BIO</b>			OU HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE
OU BETTERAVES VINAIGRETTE	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b>			<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b>
POULET RÔTI	OMELETTE	<b>SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE À LA PROVENÇALE</b>	<b>CARBONARA DE SAUMON MSC</b>	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE
PÂTES	<b>SEMOULE BIO</b>	RIZ	PÂTES	FRITES
JULIENNE DE LÉGUMES	<b>PIPERADE BIO</b>	POÊLÉE D'AUBERGINES	PETITS LÉGUMES	COURGETTES BRAISÉES
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO AU COULIS FRUITS ROUGES</b>	CRÈME DESSERT PRALINÉ	<b>ILE FLOTTANTE DU CHEF</b>	<b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>
OU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b>			OU PETIT SUISSE FRUITÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Pêche durable**
- Réalisé par le chef**
- Repas végétarien**

lundi 19 juin fêtons les Romuald	mardi 20 juin fêtons les Silvère	mercredi 21 juin fêtons les Louis	jeudi 22 juin fêtons les Alban	vendredi 23 juin fêtons les Audrey
<b>MELON BIO</b>	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE FROMAGÈRE	TOMATES VINAIGRETTE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL
<b>OU SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE</b>	OU OEUF DUR MAYONNAISE		OU DUO DE CHARCUTERIE	OU CONCOMBRE VINAIGRETTE
<b>OU DUO DE CAROTTES BIO</b>	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b>		<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b>	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b>
BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET BASILIC	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME	BOULETTES D'AGNEAU	LASAGNES DU CHEF	PÊCHE DU JOUR
<b>BOULGOUR BIO</b>	PENNE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		POMMES CHATEAU
<b>LÉGUMES TAJINE BIO</b>	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES À LA CRÈME	SALADE VERTE	ÉPINARDS À LA CRÈME
<b>FROMAGE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>
<b>FROMAGE BLANC BIO À CUSTOMISER</b>	SALADE DE FRUITS	CRÈME DESSERT CAMEL	<b>CAKE AU CITRON DU CHEF</b>	FRUIT DE SAISON
<b>OU FRUIT DE SAISON BIO</b>	OU YAOURT NATURE SUCRÉ		OU FRUIT DE SAISON	<b>OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio** 
- Produit Local** 
- Produit labellisé** 
- Pêche durable** 
- Réalisé par le chef** 
- Repas végétarien** 

lundi 26 juin fêtons les Anthelme	mardi 27 juin fêtons les Fernand	mercredi 28 juin fêtons les Irénée	jeudi 29 juin fêtons les Pierre, Paul	vendredi 30 juin fêtons les Martial
<b>SALADE PÂTES BIO AU PESTO</b> 	DUO DE CRUDITES	PÂTÉ DE CAMPAGNE	GASPACHO CONCOMBRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
<b>OU HARICOTS VERT BIO EN SALADE</b> 	OU MACEDOINE DE LEGUMES		OU SALADE MEXICAINE	OU SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE
<b>OU CÉLERI RAVE RÂPÉ BIO AU FROMAGE BLANC</b> 	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b> 		<b>ENTRÉE DU CHEF</b> 	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b> 
CHILI SIN CARNE 	RÔTI DE DINDE SAUCE TARTARE	NORMANDIN DE VEAU	CHIPOLATA	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE DU CHEF</b> 
<b>RIZ BIO</b> 	SALADE PIÉMONTAISE	PÂTES	POMMES DE TERRE FONDANTES	PÂTES
		CAROTTES BRAISÉES	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	HARICOTS VERTS
<b>FROMAGE BIO</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>FROMAGE AOP</b> 
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	YAOURT NATURE SUCRÉ	COMPOTE DE FRUITS	PETIT SUISSE FRUITÉ	FRUIT DE SAISON
<b>OU VELOUTÉ BIO</b> 	OU ENTREMET PISTACHE		<b>OU GÂTEAU DU CHEF</b> 	OU LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produit bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Pêche durable**
- Réalisé par le chef**
- Repas végétarien**



Repas de fin d'année



lundi 03 juillet fêtons les Thomas	mardi 04 juillet fêtons les Elisabeth	mercredi 05 juillet fêtons les Antoine	jeudi 06 juillet fêtons les Maria	vendredi 07 juillet fêtons les Raoul
DUO DE CRUDITÉS	MELON	CÉLERI RÉMOULADE	<b>VERRINES DU CHEF</b>	<b>MENUS</b>
OU BETTERAVES ROUGES	OU COLESLAW			
<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b>	<b>OU ENTRÉE DU CHEF</b>			
<b>SAUTE DE PORC BBC A L'ANANAS</b>	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ (AIGUILLETES POUR LES MATERNELLES)	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AUX HERBES	JAMBON	
SEMOULE	RIZ	<b>LENTILLES VERTES LABELLISÉES</b>	FRITES	<b>DU</b>
BROCOLIS	COURGETTES BRAISÉES	<b>CAROTTES LOCALES</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	
FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT LOCAL</b>	LIÉGEOIS CHOCOLAT	<b>GÂTEAU FAÇON BROWNIE DU CHEF</b>	
OU FLAN CARMEL	<b>OU SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>	OU FRUIT DE SAISON		<b>CHEF</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.