

# Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT SELVE

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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Mai, Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine



En Juin, Tournicoti tomate mozzarella



lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE POULET LABEL ROUGE RÔTI AU JUS FRITES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF RIZ PILAF BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAKE AUX OLIVES NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE PETIS POIS BIO FROMAGE CREME BRULEE	SALADE VERTE BIO COMPOSEE MARÉE DU JOUR CŒUR DE BLE BIO FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON BIO	COLESLAW OMELETTE AU FROMAGE (AUX OEUFS BIO) SALADE VERTE BIO FROMAGE FONDANT CHOCOLAT

lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
TABOULE BIO SAUTÉ DE DINDE COCO CURRY COURGETTES SAUTEES FROMAGE YAOURT BIO	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE PENNE AUX ASPERGES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	TOMATE BIO MOZZARELLA EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLES FROMAGE PASTEIS DE NATA	CAROTTES BIO RAPEES BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE AOP MILKSHAKE FRUITS ROUGES	OEUFS BIO MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE SEMOULE FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
TOMATE BIO VINAIGRETTE SAUTE DE VEAU MARENGO ET SES LÉGUMES (POMMES DE TERRE BIO, HARICOTS VERTS BIO) FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PATE DE CACMAGNE CORNICHONS POISSON DU JOUR RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX FLEUR FLEURETTE LASAGNES RICOTTA EPINARDS SALADE VERTE BIO FROMAGE YAOURT BIO SUCRE	Ascension FERIE	PONT

C'est la fête du pain :

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
SALADE DE PÂTES BIO COMPOSEE CORDON BLEU DE VOLAILLE DUO DE HARICOTS VERTS BIO ET BEURRE FROMAGE COMPOTE DE FRUIT BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE PIZZA AUX COURGETTES BIO ET À LA TOME D'AQUITAINE SALADE VERTE BIO FROMAGE GLACE	RADIS A LA CROQUE BOULETTE DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	MELON POISSON DU JOUR POELEE DE LEGUMES BIO FROMAGE PANNA COTTA A LA VANILLE	CONCOMBRE BIO FROMAGE BLANC SAUTÉ DE BOEUF A LA PROVENCALE PÂTES BIO FROMAGE FRAISES À LA CROQUE

Lundi de Pentecôte

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	OEUFS BIO MAYONNAISE PÂTES BIO PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	DUO CELERI BIO ET CAROTTES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC AU CAMEL WOK DE LÉGUMES BIO FROMAGE CREME CATALANE	SALADE NICOISE (AU RIZ BIO) POISSON DU JOUR GRATIN DE COURGETTES BIO FROMAGE TARTE AUX POMMES BIO	

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
TOMATE BIO VINAIGRETTE DUO DE SAUCISSES ET MERGUEZ FRITES FROMAGE OREILLON DE PECHE	SALADE VERTE BIO ET MIMOLETTE OMELETTE AUX OEUFS ET POMME DE TERRE BIO SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	GASPACHO DE CONCOMBRES BIO QUICHE POULET CRUDITÉS FROMAGE CRÈME BRÛLÉE	MELON FILET DE POISSON PANÉ GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE GLACE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES COQUILLETES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
CONCOMBRE BIO AU MAÏS PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE) SALADE VERTE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	TOMATE BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU AU CURRY CŒUR DE BLE PILAF ET CAROTTES FROMAGE CLAFOUTIS DU CHEF	MELON JAMBON BRAISÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO	PASTÈQUE MAREE DU JOUR RIZ BIO FROMAGE AOP YAOURT BIO	PÂTE DE CAMPAGNE CORNICHONS POULET LABEL ROUGE GRILLÉ SAUCE BARBECUE HARICOTS PLATS AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO

Euro de foot: Allemagne

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
KARTOFFELSATL BIO SAUERKRAUT MIT STEKRUBE BIO KASE ROTE GRUTZE	France BETTERAVE BIO VINAIGRETTE CROQUE MONSIEUR VEGETARIEN SALADE VERTE BIO FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON BIO	Grèce TZATZIKI ΦΡΕΣΚΑ ΦΥΤΑ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ BIO TYPI ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	Portugal QUEIJO DE CABRA PANADO BACALHAU A BRAS SALADA VERDE BIO QUEIJO PASTEIS DE NATA	Espagne QUESO FRESCO GAZPACHO PIERNA DE POLLO ESPAÑOL VERDURAS FRITAS QUESO CUAJADA

C'est l'été !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
GASPACHO DE TOMATES BIO RÔTI DE BŒUF FROID PÂTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE RISOTTO CHAMPIGNONS ET PARMESAN SALADE VERTE BIO FROMAGE GÂTEAU MARBRÉ	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO TAJINE D'AGNEAU LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE FROMAGE BLANC AU SUCRE	ROSETTE ET BEURRE GRANDE SALADE COMPOSÉE : RIZ BIO, CRUDITÉS, THON FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	Repas Producteurs locaux MELON D'AQUITAINE ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO, TOMATE D'AQUITAINE FROMAGE D'AQUITAINE FRAISES D'AQUITAINE

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO TARTE A LA PROVENCALE SALADE VERTE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	TOURNICOTI TOMATE MOZZARELLA FILET DE DINDE RÔTI AU JUS RATATOUILLE BIO FROMAGE YAOURT BIO	PASTÈQUE PÂTES BIO SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CAKE AUX OLIVES PAËLLA AU POISSON FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES BIO ROTI DE BOEUF FROID TABOULÉ (SEMOULE BIO) FROMAGE SMOOTHIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant : le Mardi 22 juin 2021 à 17h30

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.

