

Le menu de mon restaurant scolaire

Lundi 04 Août	Mardi 05 Août	Mercredi 06 Août	Jeudi 07 Août	Vendredi 08 Août
Bolognaise de bœuf Bolognaise de lentilles Coquillettes Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	Salade de lentilles Sauté de bœuf Bio <i>Notre omelette soufflée à l'emmental</i> Courgettes Bio sautées Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tajine de dinde Label Rouge <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Ramequin de fromage blanc et sucre	Chips Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés / Tomates Bio  Flan chocolat	Notre clafoutis aux légumes et mozzarella Salade de riz IGP au surimi MSC et mayonnaise <i>Salade de riz IGP mexicaine</i>  Fruit de saison Bio
Lundi 11 Août	Mardi 12 Août	Mercredi 13 Août	Jeudi 14 Août	Vendredi 15 Août
 Nuggets de blé / Carottes Bio sautées Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Bio Ragoût de bœuf Bio <i>Axoa végétal</i> Boulgour Liégeois vanille	Salade de maïs Colin MSC meunière et citron <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Tomates Bio Jambon blanc Bio et cornichon <i>Œufs durs mayonnaise</i> Salade de tortis au pesto Notre cake à la noix de coco	FERIE



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Les menus plaisir

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





Lundi 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août
Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés Purée de patates douces Bio Gouda Pastèque Bio	Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Ratatouille Bio Végé Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Burger de bœuf Burger végétarien Frites Crème dessert chocolat Menu plaisir	Pilon de poulet Label Rouge et mayonnaise Œufs dur mayonnaise Taboulé Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio Repas Froid	Salade verte Bio Macaronis à la bolognaise de thon MSC Bolognaise de lentilles et macaronis Notre fondant au chocolat
Lundi 25 Août	Mardi 26 Août	Mercredi 27 Août	Jeudi 28 Août	Vendredi 29 août
Beignet de calamars et citron Nuggets de blé Mouliné de courgettes Bio Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale	Salade verte Bio Wok de bœuf Bio Wok de lentilles corails Riz IGP Flan caramel	Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Pané de blé / Petits pois Bio Melon Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Steak haché sauce tomate basilic Pois chiches sauce tomate basilic Tortis Notre cake à la noisette	Végé Salade de maïs Pizza au fromage / Tomates Bio Fruit de saison Bio

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE