

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHÉLOIS



du 9 mai au 8 juillet 2022

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	SALADE ICEBERG	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	SALADE DE PEPINETTES AUX POIVRONS ET MAÏS
FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	CHILI SIN CARNE (ou chili con carne)	SAUTE DE POULET (VVF, local) A LA CREME	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY
FUSILLI BIO (locales)	RIZ BIO	PETITS POIS	CAROTTES VICHY
MAASDAM BIO (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT-PAULIN	BRIE EN POINTE (à portionner)
YAOURT AROMATISE BIO (local)	COMPOTE POMME-ANANAS	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT

Repas Italien

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
BETTERAVES ROUGES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISES	Salade mozzarella	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE	CAROTTES (locales) RAPEES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
OMELETTE AU FROMAGE (ou jambon blanc VPF)	Lasagnes bolognaise (VBF)	POISSON MEUNIERE	MIJOTE DE PORC (local, VPF) AU CURRY
POMMES NOISETTES ET STICK DE KETCHUP	Gorgonzola	COURGETTES BECHAMEL	PUREE DE PATATES DOUCES
CANTAFRAIS	Tiramisu du Chef	EDAM BIO (à portionner)	COULOMMIERS (à portionner)
FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT VANILLE

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE	BETTERAVES ROUGES (BIO) AUX DES DE BREBIS		
FILET DE POULET (VVF, local)	QUENELLES DE BROCHET SAUCE AURORE	FERIE	PONT
POMMES SAUTEES ET STICK DE KETCHUP	RIZ BIO		
FROMAGE AIL ET FINES HERBES	EDAM BIO (à portionner)		
FROMAGE BLANC FRUITE	FLAN NAPPE CAMEL		

Repas Américain

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW
SAUTE DE BŒUF (VBF, local) A LA BASQUAISE	STEAK HACHE (VBF) SAUCE AU THYM	COQUILLETES BIO (locales) BOLOGNAISE VEGETARIENNE (ou bolognaise VBF)	"FISH & POTATOES" ET STICK DE KETCHUP
SEMOULE BIO	PETITS POIS CAROTTES	ET FROMAGE RÂPE	CHEDDAR ROUGE (à portionner)
KIRI	VACHE PICON	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	TARTE AUX POMMES FACON CRUMBLE
COMPOTE POMME-FRAISE	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
PENTECÔTE	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE DE BLE AU THON	CONCOMBRES A LA CREME DE CIBOULETTE
	PARMENTIER DE LENTILLONS BIO (locaux) (ou parmentier de boeuf VBF)	SAUTE DE PORC (VPF, local) AUX OIGNONS	SAUTE DE POULET (VVF, local) AUX OLIVES
	CAPRICE DES DIEUX (local)	HARICOTS PLATS	BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES
	NECTARINE	GOUDA BIO (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)
		FROMAGE BLANC FRUITE	YAOURT AROMATISE BIO (local)

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
FRIAND AU FROMAGE	MELON (à portionner)	SALADES MELEES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON
FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE	RÔTI DE DINDE FROID ET STICK DE MAYONNAISE	RAVIOLI AUX LEGUMES (ou ravioli VBF)	SAUCISSE DES ARDENNES (locales)
PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ BIO	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	LENTILLES VERTES BIO (locales)
FROMAGE AIL ET FINES HERBES	EMMENTAL	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	EDAM BIO (à portionner)
PÊCHE	CLAFOUTIS AUX CERISES		NOVLY VANILLE

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
TOMATES MOZZARELLA	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON JAUNE (à portionner)	SALADE PIEMONTAISE
ROTI DE BŒUF ET STICK DE MAYONNAISE	PIZZA AU FROMAGE (ou pizza royale)	CARBONARA DE SAUMON	SAUTE DE POULET (VVF, local) FACON TEX-MEX
POMMES RISSOLEES	SALADE VERTE	FUSILLI BIO (locales)	PIPERADE
FRIPON	MAASDAM BIO (à portionner)	CHANTAILLOU	COULOMMIERS (à portionner)
ABRICOTS	YAOURT AROMATISE BIO (local)	FRAISES	CREME DESSERT CHOCOLAT

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
RADIS ET BEURRE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES (FC)	CELERI SAUCE COCKTAIL	SALADE ICEBERG AU MAÏS
SALADE DE MINI-FARFALLES VINAIGRETTE AUX DES DE FROMAGE (ou aux dés de volaille)	FILET DE POISSON PANE	SAUTE DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE	NUGGETS DE VOLAILLE
GOUDA BIO (à portionner)	POMMES DE TERRE ET CHOU ROMANESCO	PETITS POIS CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)
BRUGNON	TOMME BLANCHE (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES
	FRUIT DE SAISON	ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AU CHOCOLAT (à portionner) ET CREME ANGLAISE	PETIT SUISSE FRUITE

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
CRÊPE AU FROMAGE	MENU DU JOUR	<i>Repas de fin d'année</i>	<i>Bonnes vacances!!</i>
FILET DE COLIN MSC SAUCE TOMATE-BASILIC			
SEMOULE BIO ET RATATOUILLE			
FROMAGE			
FRUITS AU SIROP			

** VACANCES D'ETE **