



Menus Scolaire

Du 28 Juin au 02 Juillet 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Taboulé			Œuf dur mayonnaise
Filet de hoki à la Provençale	Emincé de volaille sauce tajine		Rôti de bœuf et son jus	Pané de blé épinards
Pâtes macaronis au fromage râpé	Carottes Vichy		Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes
	Yaourt nature et sucre		Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits
Glace	Abricot		Straciatella au chocolat	Banane

Confectionné à la cuisine centrale

Fromage AOC

Produits locaux circuits courts

Origine France

Agriculture Biologique

MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande

Viandes Label Rouge

Nouveauté

Volaille certifiée

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : LE MELON

La saison du melon est relativement courte. Il ne faut pas la rater pour profiter de son désaltérant et de la richesse en nutriments du melon ! Le melon est un cucurbitacé (de la même famille que courgette, poivron, ou concombre...) et donc un légume d'été. Sa pleine saison est concentrée entre juin et septembre.

Le melon se marie avec...

Cru. Le melon se marie très bien avec les mets très salés comme le jambon de Bayonne ou la viande des Grisons, certains fromages salés comme la fêta et même la mozzarella... Il s'accorde aussi très bien avec des feuilles de menthe fraîche qui accentuent le côté rafraîchissant.

Dans les salades, il adore le concombre, la laitue, la mâche, les tomates cerise... Il est également délicieux à l'apéro en brochettes.

En version sucrée, dans les salade de fruits, il est savoureux avec tous les fruits d'été (prunes, raisins, pêches, abricots,...). Il se décline en sorbet, très rafraîchissant.

Cuit. Légèrement poêlé ou grillé, il accompagne subtilement le poisson ou une viande grillée.



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
900 Kg

Melon
LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs
430 Kg

Carottes
LANDES 40

La route des producteurs
730 Kg

Courgettes
FRANCESCAS 47

La route des producteurs
410 Kg

Yaourts
BEAUVILLE 47

La route des producteurs
1000 Kg







Pomme de terre
FAUILLET 47



Menus Scolaire

Du 05 au 09 Juillet 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette				
 Tortellini pomodora mozzarella ciboulette	Filet de limande Meunière et citron 			
	 Petits pois carottes persillés			
Bûchette Mi chèvre	Fraidou			
Coupelle de compote de pommes	Banane			




**ZOOM SUR :
FIN DE L'ANNEE
SCOLAIRE**

Nous voilà déjà à la fin de l'année scolaire 2020-2021 !

Aux élèves de CM2, nous vous souhaitons bonne chance pour le collège !

Passez un bel été et de bonnes vacances !




Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine