

Menus du 09 mai au 08 juillet 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE MENUS GROUPE EGALIM

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).  
 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :  
Produits Bio Produits Labellisés   
Produits Pêche durable Produit Local

lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE VERTE	TABOULE (SEMOULE)	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON MSC SAUCE CIBOULETTE	OMELETTE
EDAM BIO	PETITS POIS/CAROTTES	RIZ BIO	EPINARDS BECHAMEL
FRUIT DE SAISON	SAMOS	TOMME BLANCHE	CHANTENEIGE BIO
	FROMAGE BLANC AROMATISE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
POMELOS + SUCRE	SALADE DE BLE	SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
COUSCOUS VEGETARIEN	CORDON BLEU DE VOLAILLE	CARBONNADE DE BOEUF	BRANDADE DE POISSON
PLAT COMPLET	CAROTTES PERSILLEES	FRITES	(PLAT COMPLET)
EMMENTAL BIO	YAOURT SUCRE BIO REGIONAL	BRIE	CAMEMBERT BIO
FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FOUACE	FRUIT DE SAISON

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
TABOULE (SEMOULE BIO)	SAUCISSON A L'AIL	FERIE	PONT
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL	STEAK HACHE		
DUO D'HARICOTS	COURGETTES PERSILLEES		
VACHE QUI RIT	GOUDA BIO		
CREME AU CARAMEL	PETITS SUISSES SUCRES		

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPEES
CARBONNADE DE BOEUF	SAUCISSE KNACK	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE	TORTELLINI RICOTTA/EPINARDS CREME AU (PLAT COMPLET)
RIZ BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS PLATS	MORBIER
CANTAL	CHANTENEIGE BIO	EMMENTAL BIO	FRUIT DE SAISON BIO
LIEGEOIS AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE
	SAUCISSE FRAICHE LOCAL	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY ET ANANAS	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE
	POËLEE DE LEGUMES	SEMOULE BIO	GRATIN DE BROCOLIS
	BREBICREME	SAINT MÔRET	PYRENEES
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
SALADE DE PÂTES BIO	PÂTE DE CAMPAGNE + CORNICHONS	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO
SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE LOCAL	MOUSSAKA	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH	LASAGNES DE LEGUMES
HARICOTS VERTS	(PLAT COMPLET)	POTATOES	(PLAT COMPLET)
SAMOS	EDAM BIO	MIMOLETTE	COULOMMIERS
CREME A LA VANILLE	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO)	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE COCO BIO	TOMATE/MOZZARELLA
SAUCISSE FRAICHE LOCAL	OMELETTE	POULET YASSA LOCAL	SAUMON A LA CREME
GRATIN DE COURGETTES	RATATOUILLE	RIZ	PÂTES + RÂPE BIO
PYRENEES	CARRE FONDU	PETIT SUISSE SUCRE	CANTAFRAIS
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	ANANAS	YAOURT ARTISANAL LOCAL

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MELON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES BIO	CRÊPE AU FROMAGE
PARMENTIER DE LENTILLES	RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE BEARNAISE	FILET DE DINDE AU CURRY	NUGGET'S DE POISSON
(PLAT COMPLET)	BLE AUX PETITS LEGUMES	COURGETTES PERSILLEES	EPINARDS A LA CREME
BRIE	BÛCHE DE CHEVRE	RONDELE	CHANTENEIGE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
SALADE DE POMMES DE TERRE	COLESLAW	SAUCISSON A L'AIL	VACANCES
JAMBON BRAISE	HAMBURGER	FILET DE POISSON SAUCE CREME CITRONNEE	
PETITS POIS	POTATOES	RATATOUILLE	
EMMENTAL BIO	EDAM BIO	VACHE QUI RIT	
FRUIT DE SAISON	BROWNIE	CREME AU CARAMEL	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :  
le 2022 à h