

Menus du 25 avril au 01 juillet 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE SCOLAIRE LE TOUQUET

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 Pêche durable
 Produits Labellisés
 Produit Local



Repas Végétarien			
lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
RADIS ROSES BIO	SALADE D'HARICOTS VERTS	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES
SAUCE CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE	CASSOLETTE DE POISSON MSC
COQUILLETES BIO	BOULGHOUR BIO	POEELE DE CHAMPIGNONS BIO	BROCOLIS BIO
CANTADOU AIL ET FINES HERBES	RATATOUILLE BIO	POMMES DE TERRE BIO	RIZ BIO
	GOUDA	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
	CREME DESSERT PRALINE		DESSERT

Repas Végétarien			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
PÂTES SAUCE AUX 3 FROMAGES	BOULETTES DE BOEUF A LA NAPOLITAINE	QUICHE AUX POIVRONS	SALADE VERTE BIO FROMAGERE
JULIENNE DE LEGUMES	AUBERGINES	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	MEUNIERE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
BRIE	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS A L'AIL	COEUR DE BLE
FRUIT DE SAISON HVE	FROMAGE AOP	POMMES DE TERRE FONDANTES BIO	TOMATE ROTIE
	ANANAS GLOBAL GAP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BIO
			DESSERT

Repas végétarien			
lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
SAUCISSON A L'AIL	CHOU ROUGE AUX POMMES BIO	BOLOGNAISE DE LEGUMES	CÉLERI RAVE
BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ESTRAGON	SAUTE DE BOEUF AU JUS LIÉ	TORTI BIO	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA
LENTILLES BIO	FRITES	JULIENNE DE LEGUMES	PIPERADE BIO
LEGUMES BLANQUETTE BIO	SALADE VERTE BIO	FROMAGE AOP	SEMOULE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FLAN VANILLE	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL		DESSERT

Lundi de Pentecôte			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRES BIO A LA BULGARE	CASSOLETTE DE POISSON MSC
	RÔTI DE PORC	SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON	PETITS POIS BIO
	BOULGHOUR BIO	CAROTTES BIO	RIZ BIO
	RATATOUILLE BIO	POMMES DE TERRE BIO	CAMEMBERT
	CREME DESSERT	CAKE (RECETTE DU CHEF) AU CITRON BIO	DESSERT

Repas végétarien			
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	CAROTTES RÂPÉES	CHOU BLANC BIO AU CURRY	OEUF DUR AU THON
NUGGETS VÉGÉTARIENS	SAUTE DE VEAU MARENGO	STEAK HACHÉ	PECHE DU JOUR
RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO	FRITES	EPINARDS BIO A LA CREME
CHOU ROMANESCO BIO	COQUILLETES BIO	SALADE VERTE	COEUR DE BLE BIO
	FROMAGE IGP		BRIE
YAOURT BIO AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	MOELLEUX AU CHOCOLAT (RECETTE DU CHEF)	DESSERT

Repas Végétarien			
lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
SAUCISSON A L'AIL	MELON	CARBONARA DE LEGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA
EMINCE DE DINDE BLEU BLANC COEUR A L'ESTRAGON	SAUTE DE BOEUF AU JUS LIÉ	TORTI BIO	FONDUE D'AUBERGINES BIO
LENTILLES BIO	FRITES	COURGETTES BIO	RIZ BIO
POEELE DE POIVRONS BIO	SALADE VERTE BIO	FROMAGE AOP	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC	FLAN NAPPE AU CAMEL	DESSERT

Repas Végétarien			
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	SALADE VERTE BIO AUX LARDONS	TABOULET	CELERI BIO REMOULADE
COURGETTES BIO	CASSOULET	MIJOTE DE BOEUF AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC A LA BORDELAISE
POMME DE TERRE BIO	RIZ BIO	COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO
FROMAGE AOP	LEGUMES CHILI	PIPERADE	CAROTTES BIO FACON VICHY
FRUIT DE SAISON HVE	FLAN A LA VANILLE	GOUDA	DESSERT

Repas Végétarien			
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
SALADE DE TOMATES BIO	OEUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRES	PIZZA
OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC	STEAK HACHE DE BOEUF GRILLE	PECHE DU JOUR
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE SAUTEES	CHOU FLEUR BIO
RATATOUILLE BIO	COQUILLETES BIO	SALADE VERTE	COEUR DE BLE
YAOURT LOCAL	FROMAGE IGP	FROMAGE	FROMAGE
	TARTE AUX FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	DESSERT

Ascension			
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
TARTE A LA PROVENCALE		FERIE	PONT
POULET LABEL ROUGE ROTI	ROTI DE BOEUF		
BOULGHOUR BIO	PENNE BIO		
POEELE MERIDONIALE	POEELE ITALIENNE BIO		
	MIMOLETTE		
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO		

Repas Végétarien			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX POMMES FRUIT	SALADE VERTE BIO	SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS	CELERI BIO REMOULADE
POEELE DE LEGUMES	QUICHE AU FROMAGE	MIJOTE DE BOEUF AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC A LA BORDELAISE
RIZ BIO	JULIENNE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	SEMOULE BIO
FROMAGE AOP	PATES BIO	PIPERADE	EPINARDS BIO A LA CREME
FRUIT DE SAISON HVE	FROMAGE	FROMAGE	TARTE FINE AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant : le 2022 à h

Semaine du 4 au 7 juillet (sur menus hebdomadaires)