



# M E N U

du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 03/06/24 au 07/06/24 (semaine n° 22)

Plats en gras

Menu conseillé pour l'équilibre alimentaire / n° 3

EN ROUGE  
MENU VEGETARIEN

EN BLEU  
FAIT MAISON

	M I D I	S O I R
<b>LUNDI</b> 03/06/24	<p><b>Carottes râpées</b> / Betterave mimosa / Pizza  <b>Emincé de dinde</b> / Côte de veau            Pâtes / Blé  <b>Fromage</b>  <b>Mousse au chocolat</b> / Cocktail de fruits /            Poire au chocolat / Laitage / <b>Fruit BIO</b></p>	<p>Hors-d'œuvre variés            Wing de poulet            Petits pois            Fromages divers            Dessert au choix</p>
<b>MARDI</b> 04/06/24	<p><b>Taboulé</b> / Œuf mimosa            Porc confit  <b>Gratin de choux fleur</b>            Brownie/ Compote            Laitage / <b>Fromage</b> / Fruit</p> <p><b>Salade de tomate FM</b>  <b>Ragoût de pois chiche</b>  <b>Compote</b>  <b>Laitage / Fromage / Fruit</b></p>	<p>Hors-d'œuvre variés            Cordon bleu            Poêlée Sarladaise            Fromages divers            Dessert au choix</p>
<b>MERCREDI</b> 05/06/24	<p><b>Asperge - Maïs</b> / <b>Salade mixte</b> / Friand  <b>Brandade de morue</b> / <b>Salade</b>            Poisson pané / Riz  <b>Crumble</b> / Ananas            Laitage / <b>Fromages</b> / <b>Fruit BIO</b></p>	<p>Hors-d'œuvre variés  <b>Spaghetti carbonara</b>            Fromages divers            Dessert au choix</p>
<b>JEUDI</b> 06/06/24	<p><b>Charcuterie</b> / Macédoine thon /  <b>Salade aux lardons</b>  <b>Escalope de porc</b> / Brochette médina  <b>Haricots verts BIO</b> / Purée de patate douce            Fromage  <b>Semoule au lait</b> / Glace / <b>Pêche Melba</b>            Laitage / <b>Fruit BIO</b></p>	<p>Hors-d'œuvre variés            Poisson pané            Frites            Fromages divers            Dessert au choix</p>
<b>VENDREDI</b> 07/06/24	<p><b>Concombre à la crème</b> / <b>Nem</b> / <b>Salade du chef</b>            Côtelette d'agneau / Cuisse de poulet  <b>Pommes sautées</b> / <b>Tomate provençale</b>            Ile flottante / <b>Banane chantilly</b> / <b>Fraises</b>            Laitage / <b>Fromage</b> / <b>Fruit</b></p>	

**Attention** : menu indicatif susceptible d'être modifié en fonction des aléas liés aux livraisons et/ou aux fluctuations de l'effectif (notamment en fin de service).

Le Maître Ouvrier

C. CHUMILLA



**Plat végétarien tous les jours,  
possible sur demande.**

# PRODUITS LOCAUX RÉGIONNAUX SUD-OUEST ET FRANÇAIS

## LÉGUMES ET FRUITS

Salade	: France
Tomate	: France
Concombre	: France
Pomme de terre	: France
Pomme golden	: France
Pomme gala	: France

## VIANDES

Wing de poulet	: <b>Origine France</b>
Emincé de dinde	: <b>Origine France</b>
Cordon bleu	: <b>Origine France</b>
Côte de veau	: <b>Origine France</b> <i>MAISON LESPOUNE</i> <i>64660 ASASP-ARROS</i>
Brochette de dinde médina	: <b>Origine France</b>
Porc confit	: <b>Origine France</b>
Escalope de porc	: <i>MAISON LESPOUNE</i> <i>64660 ASASP-ARROS</i>
Côtelette d'agneau	: <i>MAISON LESPOUNE</i> <i>64660 ASASP-ARROS</i>
Cuisse de poulet	: <i>Origine France</i>