

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE NÉRIGEAN

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Mai, Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine



En Juin, Tournicoti tomate mozzarella

lundi 26 avril		mardi 27 avril		jeudi 29 avril		vendredi 30 avril	
CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ET BEURRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAÏS	Repas végétarien			
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	PALERON DE BOEUF À LA PROVENÇALE	MARÉE DU JOUR	OMELETTE (OEUF BIO)	🍴			
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ BIO PILAF ET CAROTTES BIO	TORTIS BIO ET FROMAGE RÂPÉ	PIPERADE	🍴			
MENU MODIFIÉ			FROMAGE	🍴			
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE A LA BANANE	🍴			
lundi 03 mai		mardi 04 mai		jeudi 06 mai		vendredi 07 mai	
CAROTTES AUX SEGMENT DE MANDARINE	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE ET DÉS DE FROMAGES	TABOULE DU CHEF (SEMOULE BIO, TOMATE, CONCOMBRE)	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	Repas végétarien			
HAUT DE CUISSE TANDOORI	JAMBON GRILLE	PIZZA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR	🍴			
COURGETTES BIO AU LAIT DE COCO ET CURRY	FRITES	SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES	🍴			
COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	🍴			
			DUO DE MOUSSES CHOCOLAT ET COCO	🍴			
lundi 10 mai		mardi 11 mai		jeudi 13 mai		vendredi 14 mai	
TOMATE MOZZARELLA	COURGETTES RÂPÉES	Ascension		Repas végétarien			
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER	GRATIN DE PÂTES	FERIE		🍴			
ET SES LÉGUMES (NAVETS, POMMES DE TERRE BIO, HARICOTS VERTS BIO)	AUX FROMAGES			🍴			
YAOURT SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	PONT		🍴			
C'est la fête du pain :		Repas végétarien		Repas grand Nord			
MACÉDOINE MAYONNAISE	RADIS A LA CROQUE	SALADE DE PERLES	SALADE DE POISSON FUME	C'est l'été !			
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	BRUSCHETTA COURGETTES À LA TOMME D'AQUITAINE	POUTINE AUX SAUCISSES	🍴			
DUO DE HARICOTS VERTS BIO ET BEURRE	RIZ BIO	SALADE VERTE	PANCAKE AU SIROP D'ERABLE	🍴			
GLACE	FROMAGE BLANC BIO AU PAIN D'ÉPICES	FROMAGE		🍴			
		FRUIT DE SAISON		🍴			
lundi 14 juin		mardi 15 juin		jeudi 17 juin		vendredi 18 juin	
TABOULÉ (SEMOULE BIO)	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE MIMOSA	TOMATE BIO À LA FÊTA	Repas végétarien			
SAUTÉ DE BOEUF	PÂTES BIO A LA CARBONARA	DHAL DE LENTILLES	FISH AND CHIPS	🍴			
PETITS POIS	FROMAGE RÂPÉ	RIZ BIO	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)	🍴			
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	🍴			
lundi 21 juin		mardi 22 juin		jeudi 24 juin		vendredi 25 juin	
SALADE DE LÉGUMES SAUCE TARTARE	CONCOMBRE À LA BULGARE	MELON D'AQUITAINE	ROSETTE ET BEURRE	Repas Producteurs locaux			
RÔTI DE BŒUF FROID	OMELETTE (OEUF BIO) BASQUAISE	SAUTÉ DE POULET D'AQUITAINE À LA MOUTARDE	GRANDE SALADE	🍴			
PÂTES BIO AU FROMAGE RÂPÉ	SALADE VERTE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO, TOMATES D'AQUITAINE	DE RIZ AU THON	🍴			
FRUIT DE SAISON	MARBRÉ ET CRÈME ANGLAISE	FRAISES D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON	🍴			
lundi 24 mai		mardi 25 mai		jeudi 27 mai		vendredi 28 mai	
Lundi de Pentecôte	Repas végétarien			Repas végétarien			
FERIE	ŒUF BIO MAYONNAISE	PASTEQUE BIO	SALADE DE RIZ (TOMATES, OLIVES, MAÏS)	🍴			
	PÂTES BIO	RÔTI DE BOEUF BIO AU JUS	POISSON DU JOUR	🍴			
	SAUCE LÉGUMES ET FROMAGE	PETITS POIS BIO	GRATIN DE COURGETTES	🍴			
	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT BIO	FROMAGE	🍴			
			FLAN PÂTISSIER	🍴			
lundi 28 juin		mardi 29 juin		jeudi 01 juillet		vendredi 02 juillet	
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE AU MAÏS ET FROMAGE	PASTEQUE	TOURNICOTI	Repas végétarien			
CLAFOUTIS	PAËLLA	PILONS DE POULET	NUGGETS DE POISSON	🍴			
À LA PROVENÇALE	DE POISSON	RATATOUILLE BIO	PURÉE DE LÉGUMES	🍴			
FROMAGE		LIEGOIS CHOCOLAT	YAOURT BIO	🍴			
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO			🍴			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.