

# Menus du 24 avril au 30 juin 2023

## RESTAURANT SCOLAIRE DE NÉRIGEAN

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

Produits Local



Repas Végétarien			
lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
BETTERAVE VINAIGRETTE BIO BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE SEMOULE BIO	CONCOMBRE AU MAÏS TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS <b>FROMAGE AOP</b> FRUIT DE SAISON BIO	TOMATE MIMOSA FILET DE POISSON PANÉ RIZ PRINTANIER YAOURT BIO	PIZZA SAUTÉ DE PORC AU CURRY HARICOTS VERTS BIO SAUTES
COMPOTE DE FRUITS ET SPECULOOS			FRUIT DE SAISON

Fête du Travail		MENUS GREC	
lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FERIE	SALADE GRECQUE (TOMATE, CONCOMBRE) MOUSSAKA SALADE VERTE BIO YAOURT GREC	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS PÂTES OCÉANES FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES POELEE DE LEGUMES DE SAISON CRUMBLE AUX FRUITS

Victoire 1945			
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FERIE	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES <b>FROMAGE AOP</b> FRUIT DE SAISON BIO	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE, TOMATE, TARTE AUX LÉGUMES SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE FILET DE POISSON PURÉE DE LÉGUMES CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Ascension		Pont de l'ascension	
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
CONCOMBRE BIO AU MAÏS POULET ROTI PETITS POIS CAROTTES GATEAU À LA VANILLE	TOMATE BIO VINAIGRETTE CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	FÉRIÉ	PONT

SEMAINE		DES		PETITS		CHEFS	
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai

Lundi de Pentecôte		Repas Végétarien	
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
FÉRIÉ	TOMATE BIO VINAIGRETTE QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE BIO PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU FRITES FRUIT DE SAISON	MELON JAUNE FILET DE POISSON GRATIN DE COURGETTES BIO GÂTEAU AU YAOURT

Repas Végétarien ET BIO		MENUS AFRIQUE	
lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
MELON CALAMARS À LA ROMAINE RATATOUILLE FROMAGE GLACE	SALADE VERTE BIO, TOMATE BIO ET FÊTA OMELETTE AUX OEUFS BIO ET POMMES DE TERRE BIO FRUIT DE SAISON BIO		CHAKALAKA (TOMATE BIO, POIVRON, HARICOT MAFE DE POULET RIZ BIO BANANE AU CHOCOLAT

Repas Végétarien			
lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, SALADE VERTE BIO MOUSSE COCO ET BISCUIT	TOMATE VINAIGRETTE JAMBON PÂTES BIO AU BEURRE <b>FROMAGE AOP</b> COMPOTE DE FRUITS	PÂTÉ DE CAMPAGNE HAUT DE CUISSÉ DE POULET HARICOTS PLATS AU JUS FRUIT DE SAISON	MELON BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE BIO YAOURT BIO

Repas Végétarien			
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
TABOULÉ (SEMOULE BIO) RÔTI DE PORC PIPERADE FRUIT DE SAISON BIO	PASTÈQUE CHILI SIN CARNE RIZ BIO FROMAGE GLACE	RÔTI DE PORC AU JUS HARICOTS BLANCS A LA TOMATE FROMAGE RIZ AU LAIT	DIPS DE LEGUMES MOULES FRITES COMPOTE DE POMMES BIO

Repas Végétarien			
lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
GASPACHO HACHIS PARMENTIER <b>FROMAGE AOP</b> FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE OMELETTE AUX OEUFS BIO BASQUAISE SALADE VERTE BIO PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	MELON ÉMINCÉ DE VOLAILLE POÊLÉE DE COURGETTES BIO GÂTEAU MARBRÉ	ROSETTE ET BEURRE GRANDE SALADE COMPOSÉE : RIZ, THON, OEUFS ET CRUDITES FROMAGE FRUIT DE SAISON