

Menus scolaires ONDRES
DU 1ER MAI AU 7 JUILLET 2017

VALIDES EN COMMISSION MENUS DU
21 MARS 2017

	lundi	mardi	MERCREDI	jeudi	vendredi
semaine du 1 au 5 mai		betteraves rouges bio en salade galette de céréales blé épinards haricots verts bio brebis crème compote	carottes râpées bio saucisse IGP Sud Ouest lentilles petit suisse fruit	tomates bio fête sauté de poulet Bleu Blanc Cœur purée p de terre carottes fruit bio glace	concombres vinaigrette filet de colin sauce provençale riz bio camembert fromage blanc bio
semaine du 8 au 12 mai		REPAS MEDITERRANEEN			
		pois chiches en salade (dés de tomate, poivrons, menthe, échalote) moussaka yaourt au citron bio ananas	cœurs de palmiers au thon rôti de dinde petits pois kiri crème dessert	choudou bio vinaigrette spaghettis bio bolognaise salade verte chavroux coupelle de fruits	taboulé à la semoule bio filet de merlu au citron gratin de brocolis bio yaourt sucré banane
semaine du 15 au 19 mai	salade aux céréales crudités basilic escalope de volaille sauce champignons chou fleur bio au fromage râpé comté compote bio	carottes râpées bio au citron tortilla aux pommes de terre ratatouille yaourt "Les 2 Vaches" bio tarte aux fruits	asperges cannellonis salade verte fromage blanc aromatisé	concombres bio tomates maïs sauté de veau riz bio flan maison au chocolat sablés bretons	pastèque bouchées de poisson blanc panées poêlée haricots beurre p de terre bio saint nectaire glace
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

Menus scolaires ONDRES

VALIDES EN COMMISSION MENUS DU
21 MARS 2017

DU 1ER MAI AU 7 JUILLET 2017

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 22 au 26 mai	salade de riz émincés de poulet BBC épinards bio béchamel société crème pêche	chou rave râpé aux raisins secs saucisse IGP Sud Ouest lentilles babybel compote bio	salade de pâtes steak haché pur bœuf au jus poêlée méditerranéenne emmental bio glace		
semaine du 29 mai au 2 juin	carottes râpées nuggets de blé courgettes bio au fromage tartare ail et fines herbes banane bio	salade de pommes de terre rôti de porc brocolis bio béchamel cantal yaourt	concombres bio escalope viennoise purée p de terre carottes fromage crème dessert	melon blanquette de veau petits pois bio flan maison à la vanille fruit bio	tomates en salade bio plein filet de poisson blanc meunière pâtes bio petit suisse aux fruits compote
semaine du 5 au 9 juin		mélange chou rouge et chou blanc boulettes de bœuf sauce tomate carottes vichy gouda bio glace	taboulé poulet rôti haricots beurre petit suisse bio fruit	<u>REPAS SUD OUEST</u> pastèque lomo crème de piquillos pommes de terre cubes persillées tomme des Pyrénées yaourt artisanal du Pays Basque	tomates et concombres bio filet de truite de Baigorri riz bio saint nectaire fondant au chocolat
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

Menus scolaires ONDRES

DU 1ER MAI AU 7 JUILLET 2017

VALIDES EN COMMISSION MENUS DU
21 MARS 2017

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 12 au 16 juin	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>pané blé tomate mozzarella</p> <p>haricots verts bio à la tomate</p> <p>samos</p> <p>banane</p>	<p>concombres au yaourt</p> <p>petit salé</p> <p>aux lentilles bio</p> <p>camembert bio</p> <p>compote</p>	<p>melon</p> <p>lasagnes bolognaise</p> <p>salade verte</p> <p>glace</p>	<p>salade boulgour surimi crudités</p> <p>sauté de dinde au curry</p> <p>chou fleur bio béchamel</p> <p>prune bio</p> <p>riz au lait maison</p>	<p>tomates bio fête basilic</p> <p>parmentier de poisson</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt bio du Sud Ouest à la fraise</p>
semaine du 19 au 23 juin	<p>taboulé aux céréales bio</p> <p>bœuf braisé aux champignons</p> <p>haricots plats à l'espagnole</p> <p>fol épi</p> <p>fruit bio</p>	<p>REPAS ORIENTAL</p> <p>carottes râpées bio huile d'olive jus d'orange</p> <p>falafels à la crème de poivrons</p> <p>poêlée de courgettes bio et semoule épicée</p> <p>petit suisse aux fruits</p> <p>compote</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>jambon braisé</p> <p>rosties</p> <p>yaourt sucré</p> <p>biscuits bio</p>	<p>REPAS D'ÉTÉ</p> <p>melon vert</p> <p>blanc de poulet froid + mayonnaise</p> <p>salade de pâtes bio</p> <p>fromage fondu et gressins</p> <p>glace</p>	<p>cœurs de palmier maïs</p> <p>merlu basquaise</p> <p>purée p de terre brocolis</p> <p>carré frais bio</p> <p>yaourt artisanal du Sud Ouest</p>
semaine du 26 au 30 juin	<p>macédoine vinaigrette</p> <p>tortilla</p> <p>piperade</p> <p>chèvretine</p> <p>fruit</p>	<p>lentilles bio vinaigrette</p> <p>confit de porc</p> <p>poêlée campagnarde</p> <p>fromage bio</p> <p>fruit</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>paupiette de bœuf sauce tomate</p> <p>riz</p> <p>fromage</p> <p>compote bio</p>	<p>fonds d'artichauts et tomates</p> <p>sauté de veau aux olives</p> <p>mijoté de carottes bio et p de terre</p> <p>flan maison à la vanille</p> <p>biscuit bio</p>	<p>pastèque</p> <p>spaghettis bio de la mer</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt bio au sucre de canne</p>
semaine du 3 au 7 juillet	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>aiguillettes de poulet panées plein filet</p> <p>petits pois bio à l'ancienne</p> <p>fromage ail et fines herbes</p> <p>yaourt artisanal du Pays Basque</p>	<p>salade de pommes de terre</p> <p>galette blé épinards fromage</p> <p>haricots beurre bio</p> <p>petit suisse bio</p> <p>cocktail de fruits</p>	<p>tomates bio mozzarella</p> <p>hachis parmentier</p> <p>salade verte</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>salade de perles aux crudités</p> <p>plein filet de poisson aux céréales</p> <p>gratin de courgettes bio</p> <p>fromage bio</p> <p>glace</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>melon</p> <p>jambon blanc</p> <p>chips</p> <p>babybel</p> <p>abricots + briquette jus de fruits</p>
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					