

Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

ELEMENTAIRES

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge
 La viande de porc est locale ou Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux.



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

lundi 09 septembre Alain	mardi 10 septembre Inès	mercredi 11 septembre Adelpe	jeudi 12 septembre Apollinaire	vendredi 13 septembre Aimé
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	ŒUF DUR MIMOSA	TOMATES VINAIGRETTE BIO	MELON
PASTEQUE	BETTERAVES AUX POMMES	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRE BIO A LA BULGARE	BATAVIA LOCAL AU MAÏS
SAUTE DE DINDE AU CURCUMA	STEAK HACHE VBF ET KETCHUP	SAUTE DE VEAU A LA PROVENCALE	SAUTE DE PORC VPF BIO	FILET MEUNIERE ET CITRON
POMMES RISSOLEES	COQUILLETES	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE BIO	RIZ CREOLE
RATATOUILLE	CHOU-FLEUR PERSILLE	POEEE MERIDIONALE	COURGETTES BIO PERSILLEES	PETITS POIS AU JUS
TOME BLANCHE	YAOURT NATURE ET SUCRE	CHANTENEIGE	GOUDA BIO	CAMEMBERT
GLACE VANILLE CHOCOLAT	PRODUIT DECOUVERTE	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET AU CHOCOLAT
GLACE VANILLE FRAISE	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX ABRICOTS
lundi 16 septembre Edith	mardi 17 septembre Renaud	mercredi 18 septembre Nadège	jeudi 19 septembre Emilie	vendredi 20 septembre Davy
SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	PIZZA AU FROMAGE	PASTEQUE	MACEDOINE AU SURIMI	SALADE VERTE ET MAIS
CELERI FRAIS REMOULADE	CREPE AU JAMBON	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE AU CŒUR DE PALMIER ET ANANAS	MELON
BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE OSEILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	LASAGNES AUX LEGUMES MAISON
BLE	PUREE	HARICOTS BLANCS TOMATES	BOULGOUR	HARICOTS VERTS
HARICOTS BEURRE PERSILLES	JULIENNE DE LEGUMES	CAROTTES PERSILLEES	AUBERGINES A LA TOMATE	BAR A YAOURT FERMIER
CANTADOU	TOME NOIRE	EMMENTAL	YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC AROMATISE	FRUIT DE SAISON	MARBRE MAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	MINI CHOU A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

ELEMENTAIRES

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 Volaille : Classe A, élevée en plain air et/ou Label rouge
 La viande de porc est locale ou Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux.



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

lundi 23 septembre Constant	mardi 24 septembre Thèle	mercredi 25 septembre Hermann	jeudi 26 septembre LA PROVENCE	vendredi 27 septembre Vincent
SALADE STRASBOURGEOISE	EMINCE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	SALADE ET TOAST DE TAPENADE	SALADE DE TOMATES BALSAMIQUE
TABOULE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	RADIS CROQ'SEL	SALADE NICOISE	DEMI PAMPLEMOUSSE
ESCALOPE VIENNOISE	BLANQUETTE DE VEAU	FILET DE LIEU AU CURRY	PISSALADIERE MAISON	ECRASEE DE POMME DE TERRE
TORTIS ET RAPE	RIZ PILAFF	SEMOULE	RATATOUILLE	AU POISSON
PETITS POIS AU JUS	CAROTTES PERSILLEES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	BUCHE DE CHEVRE	SALADE VERTE
BLEU	BRIE	GOUDA	CLAFOUTIS AUX FRUITS	SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	TROPEZIENNE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	GLACE		FRUIT DE SAISON

PAIN AU MAIS

lundi 30 septembre Jérôme	mardi 01 octobre Thérèse	mercredi 02 octobre Léger	jeudi 03 octobre Gérard	vendredi 04 octobre Capucin
CŒUR D'ARTICHAUT EN VINAIGRETTE	TRANCHE DE MELON	PATE DE CAMPAGNE CORNICION	PASTEQUE	SALADE DE COQUILLETES COMPOSEE
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	SAUCISSON A L'AIL	EMINCE DE CHOU ROUGE MARINE	SALADE DE RIZ
FILET DE MERLU MEUNIERE ET CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUTE DE BŒUF VBF RAV AUX OIGNONS	CROQUE MONSIEUR MAISON	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
RIZ CREOLE	COURGETTES SAUTEES	BLE	TOMATE AU FOUR	POMME VAPEUR
JULIENNE DE LEGUMES	MACARONIS	BROCOLIS PERSILLES	EMMENTAL	LEGUMES FACON PROVENCALE
EDAM	BLEU	GOUDA	GLACE	TOME BLANCHE
FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	OREILLONS DE PECHE AU SIROP	GLACE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS MAISON	COMPOTE POMME FRAISE	GLACE	FRUIT DE SAISON

et pain de seigle

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol



ELEMENTAIRES

Toutes les viandes sont françaises (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 Volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge
 La viande de porc est locale ou Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux.



dessert maison



Nouveauté du mois



Repas Bio



Fromage AOC ou AOP

lundi 07 octobre Serge	mardi 08 octobre Pélagie	mercredi 09 octobre Denis	jeudi 10 octobre Ghislain	vendredi 11 octobre Firmin
SALADE AU SURIMI	CHOU BLANC MAYONNAISE	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	<i>SALADE HARICOTS VERTS BIO</i>	CAROTTES RAPEES
SALADE AUX LARDONS	ENDIVES DES DE POMMES	SALADE DE PATES	<i>CELERI RAVE BIO MAYONNAISE</i>	RADIS CROQ'SEL
 QUICH'BOLO	JAMBON BLANC VBF	MOULES MARINIÈRES	<i>CHIPOLATAS BIO</i>	EMINCE DE DINDE * MOUTARDE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	BOULGOUR	Frites	<i>COQUILLETES BIO</i>	FLAGEOLETS
CAROTTES SAUTEES	RATATOUILLE	SALADE MELANGEE	<i>COURGETTES BIO SAUTEES</i>	HARICOTS VERTS
CAMEMBERT	CHANTENEIGE	EDAM	<i>FROMAGE BIO</i>	BUCHE CHEVRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	FLAN NAPPE CAMEL	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i>	TARTE CREME BRULEE AUX POMMES ET CAMEL
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	LIEGEOIS A LA VANILLE	<i>FRUIT DE SAISON BIO</i>	BEIGNET AUX POMMES
lundi 14 octobre Juste	mardi 15 octobre Thérèse	mercredi 16 octobre Edwige	jeudi 17 octobre Baudoin	vendredi 18 octobre Luc
MACEDOINES DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	CREPE AU FROMAGE	SALADE FRISEE	QUICHE BLEU NOIX ET QUINOA ROUGE
BETTERAVES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	FRIAND AU FROMAGE
 TARTE PAILLASSON DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX	ROTI DE PORC VPF FILET	PAUPIETTE DE VEAU VF SAUCE CHAMPIGNONS	BOULETTE DE BŒUF VBF	POISSON DU JOUR FRAIS
POEELE DE LEGUMES ET CHAMPIGNONS	HARICOTS PLATS PERSILLES	PRINTANIÈRE	CAROTTES	EPINARDS A LA CREME
VACHE QUI RIT	PENNE RIGATE	DE LEGUMES	RIZ	PURÉE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE AOC	YAOURT SUCRE	CAMEMBERT	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC STRACIATELLA	COMPOTE DE FRUITS	TARTE MIRABELLES PAIN EPIC	FRUIT DE SAISON
	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	ANANAS AU SIROP	ECLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON
	PAIN AUX NOIX			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.