

# Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

## MATERNELLES



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
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
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
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	



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.

## MATERNELLES

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 23 septembre Constant	mardi 24 septembre Thèle	mercredi 25 septembre Hermann	jeudi 26 septembre <b>LA PROVENCE</b>	vendredi 27 septembre Vincent
SALADE STRASBOURGEOISE	EMINCE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	SALADE ET TOAST DE TAPENADE	SALADE DE TOMATES BALSAMIQUE
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		FRUIT DE SAISON
<b>PAIN AU MAIS</b>				
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 CORNICHON	PASTEQUE	SALADE DE COQUILLETES COMPOSEE
FILET DE MERLU MEUNIERE ET CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE	<b>SAUTE DE BŒUF VBF RAV AUX OIGNONS</b>	<b>CROQUE MONSIEUR MAISON</b>	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	<b>TARTE AU CHOCOLAT</b>	OREILLONS DE PECHE AU SIROP	<b>et pain de seigle</b>	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.



# Menus du Restaurant Scolaire Marcel Pagnol

## MATERNELLES



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 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
 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 
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 
TARTE PAILLASSON DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX	ROTI DE PORC VPF FILET	PAUPIETTE DE VEAU VF SAUCE CHAMPIGNONS PRINTANIERE	BOULETTE DE BŒUF VBF	POISSON DU JOUR FRAIS 
POELEE DE LEGUMES ET CHAMPIGNONS	HARICOTS PLATS PERSILLES	DE LEGUMES	CAROTTES	EPINARDS A LA CREME
VACHE QUI RIT	PENNE RIGATE	YAOURT SUCRE	RIZ	PURÉE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE AOC 	COMPOTE DE FRUITS	CAMEMBERT	YAOURT SUCRE
	FROMAGE BLANC STRACIATELLA		<i>TARTE MIRABELLES PAIN EPICE</i> 	FRUIT DE SAISON
	<b>PAIN AUX NOIX</b>			

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.