



# MENUS ECOLES - JUIN 2022

## Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Grandir de toutes nos forces

Lundi 06 Jun 2022

PENTECÔTE

Lundi 13 Jun 2022

Melon d'Espagne  
Paleron de boeuf au jus  
Purée de légumes verts Bio  
Yaourt mixé aux fruits



Lundi 20 Jun 2022

Tomates Bio  
\*Merlu Madras  
Purée de pommes de terre  
Yaourt brassé fraise Bio



Lundi 27 Jun 2022

Salade sariz  
Rôti de veau Label Rouge sauce moutarde  
Haricots verts Bio persillés  
St Paulin  
Liégeois au chocolat



Lundi 04 Juillet 2022

Pâté en croûte de volaille  
\*Axoa de Vedell IGP  
Purée crécy  
Cantal AOP  
Melon type charentais Bio



Mardi 07 Jun 2022

Coleslaw  
\*Veau Bio marengo  
Semoule Bio  
Fourme d'Ambert AOP  
Abricot local



Mardi 14 Jun 2022

Pâté en croûte de volaille  
\*Cabillaud sauce bourride sétoise  
Céréales gourmandes Bio  
Emmental Bio  
Abricot Bio local



Mardi 21 Jun 2022

Maïs Bio, olives et dés de mimolette  
\*Bœuf Bio maître d'hôtel  
Petits pois à l'échalote  
Abricot Bio local



Mardi 28 Jun 2022

Concombres Bio, maïs Bio et miettes de thon  
Ravioli  
Rondelé nature  
Abricot Bio



Mardi 05 Juillet 2022

Tomates Bio  
Rôti de dinde Label Rouge à la tomate  
Flageolets au jus  
Vache qui rit  
Fromage blanc aux fruits



Mercredi 08 Jun 2022

Tomates Bio Locales  
Boles de picolat  
Petit pois au jus  
Babybel  
Pêche



Mercredi 15 Jun 2022

Macédoine de légumes  
Paupiette de saumon crème de ciboulette  
Semoule Bio  
Carré frais Bio  
Purée de pommes abricots Bio



Mercredi 22 Jun 2022

Taboulé Bio  
\*Escalope de porc local à la méditerranéenne  
Beignets de courgettes  
Bonbel  
Petit suisse sucré et Plumeti vanille



Mercredi 29 Jun 2022

Chorizo et cornichon  
Fricadelle de bœuf et ketchup  
Frites  
Société crème  
Cerises locales



Mercredi 06 Juillet 2022

Pastèque Bio et dés de brebis  
\*Cabillaud aux agrumes  
Riz Bio créole  
Emmental Bio  
Flan vanille nappé caramel Bio



Jeudi 9 Jun 2022

Melon type charentais  
Tortilla  
Pennes Bio à la tomate  
Samos  
Crème dessert chocolat Bio



Jeudi 16 Jun 2022

Œuf dur Bio et salade verte locale  
Dahl de lentilles Bio et petits pois  
Riz parfumé  
Moelleux chocolat



Jeudi 23 Jun 2022

Salade verte et noix  
Lasagnes aux légumes cuisinés  
mozzarella et basilic Bio  
Six de Savoie  
Purée de pommes pêches Bio



Jeudi 30 Jun 2022

Mini tresse au fromage  
Omelette Bio  
Blé Bio champignons  
Pêche Bio



Jeudi 07 Juillet 2022

Salade sombrero  
Pané fromager  
Flan de poireaux  
Tome Noire IGP  
Nectarine blanche locale



Vendredi 10 Jun 2022

Salade de riz Bio au thon  
\*Hoki sauce indienne  
Duo de haricots persillés  
St Nectaire AOP  
Cerises locales



Vendredi 17 Jun 2022

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

**MENU À THÈME:  
POMMES DE TERRE PRIMEUR LOCALES**



Vendredi 24 Jun 2022

Petits bâtonnets de crudités (concombres, carottes) et sauce bulgare  
Aiguillettes de poulet rôti  
Salade de blé Bio à la catalane  
Yaourt à boire  
Pom'potes



Vendredi 01 Juillet 2022

Tomates cerises locales et salade verte Bio  
Cubes de poisson meunière  
Courgettes Bio à la provençale sur lit de riz Bio  
Tartare ail et fines herbes  
Yaourt aromatisé vanille Bio



Vendredi 08 Juillet 2022

VACANCES

### Origines :

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénées, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

### Origines :

\*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie

\*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

### Origines :

\*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénées, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie  
\*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

### Origines :

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)