

## Menus scolaires

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 23 au 29 avril 2018	taboulé saucisse IGP Sud Ouest haricots verts persillés compote bio	salade concombres bio maïs tomates nuggets de blé lentilles liégeois chocolat	carottes râpées steak haché grillé gratin de chou fleur petits suisses bio	betteraves bio sauté de veau aux olives pommes vapeur riz au lait maison	salade de pâtes bio poisson MSC crème et curry doux carottes persillées fruit
semaine du 30 avril au 6 mai 2018	cœurs de palmiers et tomates vinaigrette galette blé épinards poêlée de haricots beurre fruit bio	férié	piémontaise rôti de porc brocolis bio au fromage compote	tomates bio mozzarella sauté de poulet Bleu Blanc Cœur purée p de terre carottes glace	concombres vinaigrette poisson MSC sauce provençale riz bio fromage blanc bio
semaine du 7 au 11 mai 2018	coleslaw au chou blanc blanc de volaille à la crème petits pois fruit bio	férié	saucisson lasagnes bolognaise salade verte fruit bio	férié	taboulé poisson meunière plein filet brocolis au fromage petits suisses bio
semaine du 14 au 18 mai 2018	salade de riz paleron de bœuf sauce champignons courgettes mozzarella fruit	carottes râpées galette boulgour et millet à l'orientale haricots plats à la tomate tarte aux pommes bio	asperges lomo grillé purée de carottes flan nappé caramel	salade de concombre vinaigrette boulettes pur bœuf sauce tomate potatoes mousse au chocolat	tomates vinaigrette parmentier de poisson salade verte yaourt bio
un composant bio et/ou labellisé sera présent dans chaque menu					

## Menus scolaires

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 21 au 25 mai 2018	férié	betteraves bio vinaigrette omelette au fromage riz bio ratatouille compote	salade de tomates escalope viennoise petits pois fromage blanc	salade de pépinettes sauté de veau à la provençale bouquets de brocolis bio glace	coleslow au céleri poisson MSC au beurre blanc basilic gratin de pâtes bio fruit
semaine du 28 mai au 1er juin 2018	salade de cœurs de palmiers pané blé tomates mozzarella poêlée de haricots verts bio banane	concombres vinaigrette cordon bleu macaronis bio fondant au chocolat	pâté rôti de dinde carottes vichy compote bio	salade de tomates à l'échalote daube de bœuf pommes de terre flan maison à la vanille	taboulé plein filet de poisson aux céréales gratin de courgettes bio compote bio
semaine du 4 au 8 juin 2018	carottes râpées poulet rôti BBC petits pois petits suisses bio	concombres bio fromage blanc et menthe aiguillettes blé et carottes panées au curry haricots beurre compote	asperges pâtes bio bolognaise salade verte glace	pastèque lomo crème de poivrons pommes de terre cubes persillées entremet maison au caramel	salade maïs tomate filet de truite de Baigorri riz bio yaourt artisanal du Pays Basque
un composant bio et/ou labellisé sera présent dans chaque menu					

## Menus scolaires

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				<b>Repas Sud Ouest</b>	
semaine du 11 au 15 juin 2018	macédoine mayonnaise boulettes lentilles sarrasin courgettes bio au fromage râpé banane	concombre vinaigrette rôti de porc purée de betteraves bio glace	cœurs de palmiers saucisse purée de carottes compote bio	salade de tomates au basilic poulet BBC basquaise riz bio crème artisanale du Pays Basque	betterave bio vinaigrette parmentier de poisson salade verte yaourt bio du Sud Ouest à la fraise
semaine du 18 au 22 juin 2018				<b>C'EST L'ÉTÉ !!!</b>	
	taboulé aux céréales nuggets de blé carottes bio vichy fruit	salade de riz au thon et crudités steak haché grillé au jus chou fleur bio à la crème compote	salade de tomates paupiette de veau riz bio glace	melon blanc de poulet froid + mayonnaise salade de pâtes bio fromage fondu gressins et compote à boire	carottes râpées merlu basquaise purée p de terre brocolis yaourt artisanal du Sud Ouest
semaine du 25 au 29 juin 2018	haricots verts et p de terre vinaigrette omelette bio au fromage riz bio piperade fruit	tomates bio en salade confit de porc lentilles fromage blanc sucré	taboulé à l'orientale escalope viennoise poêlée campagnarde compote bio	macédoine mayonnaise sauté de veau aux olives purée de carottes bio et p de terre tarte aux pommes bio	pastèque poisson MSC crème de poivrons farfalles bio yaourt bio au sucre de canne
semaine du 2 au 6 juillet 2018					<b>REPAS FROID</b>
	betteraves bio vinaigrette sauté de poulet BBC petits pois fruit bio	salade de pommes de terre galette blé épinards fromage courgettes compote pomme artisanale	tomates lomo grillé rosties yaourt	salade de perles aux crudités plein filet de poisson aux céréales haricots verts glace	melon rôti de dinde froid salade de riz bio babybel et abricots
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

Origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France  
bœuf (daube) : France  
veau : France, Hollande (selon approvisionnement)  
mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)  
porc : Aquitaine, France  
volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers  
légumes/fruits de saison  
féculents  
viande poisson ou œuf  
produits sucrés

poisson MSC\* : poisson issu de la pêche durable

Label Bleu Blanc Cœur :

Bleu-Blanc-Cœur est engagée dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 de notre alimentation, et dans une démarche environnementale

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.