

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SIRP NAUJAN ET POSTIAC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




En Mai, **Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine**



En Juin, **Tournicoti tomate mozzarella**

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	Repas végétarien vendredi 30 avril
CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ET BEURRE	CONCOMBRE À LA CRÈME	SALADE VERTE AU MAÏS
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	ROTI DE BOEUF SAUCE BARBECUE	MARÉE DU JOUR	TARTE FROMAGERE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ PILAF ET CAROTTES	TORTIS	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT VANILLE

lundi 03 mai	mardi 04 mai	Repas végétarien jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
CAROTTES AU CITRON	BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULE DU CHEF (SEMOULE, TOMATE, CONCOMBRE)	ŒUF DUR MAYONNAISE
SAUTE DE DINDE TANDOORI	HOT DOG	PIZZAAU FROMAGE	POISSON DU JOUR
COURGETTES AU LAIT DE COCO ET CURRY	POMMES CAMPAGNARDES	SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	MILKSHAKE

lundi 10 mai	Repas végétarien mardi 11 mai	Ascension jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
TOMATES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	FERIE	PONT
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER ET SES LÉGUMES (NAVETS, POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS)	GRATIN DE PÂTES		
FROMAGE	AUX FROMAGES		
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE		
	FRUIT DE SAISON		

C'est la fête du pain : lundi 17 mai	mardi 18 mai	Repas végétarien jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULÉ	PASTÈQUE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	BRUSCHETTA COURGETTES À LA TOMME D'AQUITAINE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE
DUO DE HARICOTS VERTS BIO ET BEURRE	PÂTES	SALADE VERTE	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT BIO	FRAISES	GLACE	FROMAGE BLANC AU SPECULOS

Lundi de Pentecôte lundi 24 mai	Repas végétarien mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	ŒUF MAYONNAISE	RADIS À LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ (TOMATES, OLIVES, MAÏS)
	PÂTES BIO	RÔTI DE BOEUF AU JUS	POISSON DU JOUR
	SAUCE LÉGUMES ET FROMAGE	POMMES SAUTEES	PETITS POIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	CHOU A LA CREME

lundi 31 mai	Repas végétarien mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE AU FROMAGE	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
DUO DE SAUCISSES ET MERGUEZ	OMELETTE	FILET DE POISSON PANÉ	COQUILLETES
RATATOUILLE	AUX POMMES DE TERRE BIO	RIZ A LA TOMATE	BOLOGNAISE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PECHE AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
CONCOMBRE AU MAÏS	TOMATE VINAIGRETTE	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE	POULET GRILLÉ SAUCE BBQ
SALADE VERTE	SEMOULE ET CAROTTES	RIZ	HARICOTS PLATS AU JUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 14 juin	mardi 15 juin	Repas végétarien jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
TABOULÉ	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE AU MAÏS	TOMATE BIO À LA CROQUE
ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE	PÂTES A LA CARBONARA	GRATIN DE POMMES DE TERRE	FISH AND CHIPS
PIPERADE		SALADE VERTE	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)
FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON

C'est l'été ! lundi 21 juin	Repas végétarien mardi 22 juin	Repas Producteurs locaux jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON D'AQUITAINE	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF FROID	OMELETTE	ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE	GRANDE SALADE
PÂTES	RATATOUILLE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO, TOMATES D'AQUITAINE	DE RIZ AU THON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MARBRÉ	FRAISES D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	Repas de fin d'année! vendredi 02 juillet
CONCOMBRE VINAIGRETTE	PASTEQUE	SALADE VERTE AU JAMBON	
PÂTES	FILET DE DINDE RÔTI AU JUS	PAËLLA	
BOLOGNAISE DE LENTILLES	RATATOUILLE	DE POISSON	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.