

Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

Légende :

Menu végétarien

Préparations de Joé

Produits bio

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIÈRE DE CORPS

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<u>Macédoine vinaigrette</u>	Bruschetta aux 3 fromages	Tomates vinaigrette	<u>Betteraves à la bulgare</u>	Salade verte aux croûtons
Céleri sauce cocktail	<u>Pizza jambon, champignons et mozzarella</u>	Salade composée	Asperges sur son lit de salade	<u>Radis et son petit beurre</u>
Saucisse de Toulouse et son ketchup	Paupiette au veau sauce échalote		Emincé de boeuf à la tomate	Moules
Oeuf dur et sa mayonnaise	Galette de soja à la provençale	Tarte au fromage	Pois chiches	Nuggets végétariens
Purée de pomme de terre	Jeunes carottes	Salade coleslaw	Boullgour aux petits légumes	Frites
Yaourt nature sucre	Carré frais	Fromage	Gouda	Tomme blanche
Petit suisse sucre	Camembert		Brie	Cantadou
Fruit BIO	Fruit de saison	Corbeille de fruits	Mousse au chocolat de Joé	Glaces
		Le Schtroumpf gâteau de Joé	<u>Crème dessert à la vanille</u>	Jour du pain BIO
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
LUNDI DE	<u>Concombres vinaigrette</u>	Salade piémontaise	<u>Oeufs durs sauce mayonnaise</u>	Courgettes râpées BIO
PENTECÔTE	Mâche vinaigrette	Salade composée	Salade mimosa	Chou blanc vinaigrette
	Émincé de porc à l'ail	Pavé de poisson à la bordelaise	Coquillettes sauce	Cordon bleu
	Lentilles	Falafels		Nuggets végétarien
	Pommes de terre sautées	Courgettes béchamel	Fromagère	Haricots verts
	Chanteneige	Fromages	Brie	Yaourt nature
	Kiri		Vache qui rit	Petit suisse
	Milk shake de Joé	Fruit BIO	Fruit de saison	Gâteau à la vanille de Joé
	<u>Yaourt aromatisé aux fruits</u>			Tarte flan
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<u>Mortadelle et son cornichon</u>	<u>Tomates vinaigrette</u>	Radis et son petit beurre	<u>Betteraves rouges vinaigrette</u>	<u>Concombres vinaigrette</u>
Terrine de légumes	Salade verte aux croûtons	Salade composée	Mais en salade	Champignons à la crème
Colin vapeur froid et sa sauce crème ciboulette	Bourguignon	Haut de cuisse de poulet rôti	Escalope de veau hachée façon blanquette	Jambon blanc chaud
Omelette et sa sauce crème ciboulette	Végétariens	Égrené végétarien sauce tomate	Samoussa aux légumes	Galette de soja provençale
Taboulé à la semoule BIO		Riz sauce tomate	Poêlée de légumes	Chou façon choucroute
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Fromages	Chanteneige	Mimolette
Gouda	Petit suisse sucré		Chource	Vache picon
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote de pomme framboise de Joé	Fruit BIO	Glace
	Brownie de Joé	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

Légende :

Menu végétarien

Préparations de Joé

Produits bio

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIÈRE DE CORPS

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Smoothie de concombres	<u>Gaspacho de tomates</u>	Feuilleté au fromage	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>
<u>Pastèque</u>	Champignons à la grecque	Salade composée	Carottes râpées	Rillette de lentilles corail
Falafels et sa crème citron vert menthe	Boulettes d'agneau grillées	Rôti de porc au jus	Moules à la crème	Saucisse knack et son ketchup
Salade coleslaw au céleri	Boulettes de soja	Lentilles	Omelette	Tarte provençale
Vache qui rit	Flageolets à l'ail	Rostis de légumes	Riz	Purée de céleri
Bûche lait vache/chèvre	Gouda	Fromage	Vache qui rit	Yaourt nature sucré
<u>Entremets à la vanille de Joé</u>	Fruit BIO	Fruit de saison	<u>Soupe de fruits à l'Oasis de Joé</u>	Fruit BIO
<u>Crème dessert au chocolat</u>			Compote pommes	
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<u>Smoothie de betteraves</u>	<u>Pastèque</u>	Céleri rémoulade	<u>Carottes râpées</u>	<u>Mortadelle et son cornichon</u>
Haricots verts vinaigrette	Salade verte à l'émincé de poulet grillé	Salade composée	Radis et son petit beurre	Melon
Spaghettis carbonara	Emincé de boeuf sauce tomate	Filet de colin sauce échalote	Jambon blanc	Poisson pané et son citron
Végétarienne	Boulettes de soja à la tomate	Lentilles	Oeuf dur	Nuggets végétarien
Chaource	Petits pois	Riz	Macédoine de légumes	Pâtes
Kiri	Camembert	Fromages	Petit cotentin	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	<u>Gâteau à la confiture de fraises de Joé</u>	Fruit de saison	Brie	Petit suisse sucré
	<u>Gâteau à la confiture d'abricots de Joé</u>	Pain bio	Glace	Fruit BIO
			Corbeille de fruits	
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<u>Taboulé aux raisins secs</u>	Rosette et son cornichon	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	<u>Surimi mayonnaise</u>
Salade de pommes de terre	<u>Radis et son beurre</u>	Salade composée	Tomates BIO vinaigrette	Pastèque
Paupiette au veau grillée	Moules	Wrap cheddar/tomates/concombres,	Rôti de porc froid mayonnaise	Merguez
Falafels	Haricots blancs à la tomate		Tarte aux poireaux	Pois chiches
Haricots verts persillés	Frites	Sauce fromage blanc, oeuf et chips	Pommes de terre sautées	Purée de courgettes
Gouda	Carré frais		Petit suisse	Edam
Kiri	Emmental	Fromages	Yaourt nature	Kiri
Fruit bio	Fruit de saison	<u>Compote pommes framboises de Joé</u>	Fruit BIO	<u>Gâteau au chocolat de Joé</u>
		Corbeille de fruits		Tarte aux pommes

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

Légende :

Menu végétarien

Préparations de Joé

Produits bio

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIÈRE DE CORPS

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<u>Melon</u>	<u>Oeuf dur mayonnaise</u>	Radis et son beurre	<u>Pizza du chef aux 3 fromages</u>	<u>Tomates vinaigrette</u>
Pastèque	Salade mimosa	Salade composée	Bruschetta façon flammekueche	Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet rôti	Emincé de porc aux champignons	Blanquette de poisson	Saucisse knack froid	Spaghettis à la bolognaise
Falafels	Quenelles nature	Boulettes de soja à la tomate	Quiche au fromage	
Semoule	Ratatouille	Boullgour aux petits légumes	Salade coleslaw au céleri BIO	Végétarienne
Edam	Petit suisse		Coulommiers	Bûche mélange
Mimolette	Yaourt nature	Fromages	Cantadou	St Môret
Glace	Fruit de saison	Milk shake de Joé	Fruit de saison	<u>Cocktail de fruits à la grenadine</u>
Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Pain bio	Tarte fine aux abricots de Joé
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<u>Taboulé vinaigrette</u>	<u>Tomates à la vinaigrette</u>	Melon	<u>Gaspacho de tomates</u>	<u>Concombres à la Bulgare</u>
Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Champignons à la grecque	Salade composée	Haricots verts vinaigrette	Salade verte aux lardons
Pavé de poisson à la bordelaise	Sauté de poulet à la crème	Oeuf dur	Emincé de boeuf à la bourguignonne	Saucisse de volaille
Omelette	Haricots blancs à la tomate		Tarte au poireaux	Falafels
Purée de courgettes et sa sauce carottes curry	Pommes de terre vapeur	Salade coleslaw au céleri	Frites	Petits pois
Yaourt nature	Kiri		Boursin	Brie
Petit suisse	Mimolette	Fromages	Edam	Bleu
Fruit de saison	Mirabelles au sirop	Brownie de Joé	Fruit BIO	Mousse au chocolat de Joé
Pain bio	<u>Compote pommes caramel</u>	Corbeille de fruits		Fromage blanc aux fruits

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.