





Menus du 26 avril au 6 juillet 2021

RESTAURANTS SCOLAIRES DE MOULIDARS ET VIBRAC

LUNDI 26 AVRIL	MARDI 27 AVRIL	JEUDI 29 AVRIL	VENDREDI 30 AVRIL	LUNDI 7 JUIN	MARDI 8 JUIN	JEUDI 10 JUIN	VENDREDI 11 JUIN
Salade verte aux dés de fromage Sauté de bœuf (VBF) au paprika Pâtes BIO Vache picon Crème dessert au chocolat	Tartine de pâté de campagne et cornichons Escalope de dinde BBC au paprika Chou-fleur BIO béchamel Kiri Fruit de saison	Carottes râpées BIO vinaigrette Quiche provençale Salade verte BIO Emmental Compote	Radis roses au beurre Poisson MSC crème citronnée Poêlée de courgettes Gouda Brownie au chocolat	Salade de tomates au maïs et thon Rôti de porc Petits pois BIO Mont Cadi Semoule au lait	Melon Pâtes à la bolognaise (VBF) BIO Cantal Pêches au sirop	Taboulé Quiche sans pâte courgette, tomate, chèvre Salade verte BIO Camembert Crème vanille et biscuit	Salade de riz BIO Poisson à la bordelaise Ratatouille Emmental Banane BIO
LUNDI 3 MAI	MARDI 4 MAI	JEUDI 6 MAI	VENDREDI 7 MAI	LUNDI 14 JUIN	MARDI 15 JUIN	JEUDI 17 JUIN	VENDREDI 18 JUIN
Concombres BIO en salade Lasagne à la bolognaise (VBF) BIO Salade verte BIO Coulommiers Panna cotta au coulis de fruits rouges	Salade de maïs au thon Jambon grillé Petits pois BIO Mimolette Liégeois	Macédoine aux œufs durs Pizza aux légumes d'été et mozzarella Salade verte BIO Yaourt BIO LOCAL Fruit de saison	Saucisson sec et cornichons Brandade de poisson Salade verte BIO Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Concombres vinaigrette Chipolatas LOCALES grillées Lentilles BIO Chanteneige Île flottante	Laitue au thon et olives Rôti de dinde aux champignons Poêlée de carottes Edam Tarte aux fruits rouges	Macédoine aux œufs durs Curry végétarien (patate douce, curry, lait de coco, pois chiches) Riz BIO Mimolette Fruit de saison LOCAL	Betteraves rouges BIO vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Fromage blanc BIO LOCAL Fruit de saison
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	JEUDI 13 MAI (Ascension)	VENDREDI 14 MAI	LUNDI 21 JUIN	MARDI 22 JUIN	JEUDI 24 JUIN	VENDREDI 25 JUIN
Salade de blé Rosbeef (VBF) Carottes LOCALES vichy Tomme Semoule au lait	Courgettes BIO râpées au fromage blanc Falafels (boulettes de pois chiches) sauce tomate Riz BIO pilaf Carré frais Cocktail de fruits au sirop			Salade de pâtes au surimi Sauté de veau (VBF) au chorizo doux Haricots plats Bleu Pomme cuite au spéculoos	Quiche au fromage Palet végétarien à l'italienne Courgettes à la tomate Petits suisses Fruit de saison	Espagne Gaspacho (soupe froide de légumes) Paella Chantailou Crème catalane	Melon Poisson MSC au pesto Poêlée de carottes BIO Tomme Gâteau roulé à la confiture
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI	LUNDI 28 JUIN	MARDI 29 JUIN	JEUDI 1 JUILLET	VENDREDI 2 JUILLET
Céleri rémoulade Raviolis Chanteneige Poires au sirop	Radis roses au beurre Nuggets de blé Haricots verts BIO Bleu Tarte aux pommes	Grèce Salade grecque (concombre, tomate, feta, olives) Moussaka (aubergine, bœuf VBF) Pommes vapeur Fromage blanc BIO LOCAL aux fruits secs Compote pomme, miel et amandes effilées	Betteraves rouges BIO à l'échalote Poisson MSC à l'andalouse Semoule BIO Fromage de chèvre Fruit de saison	Haricots verts en salade Rosbeef (VBF) Pommes de terre BIO sautées Coulommiers Fruit de saison LOCAL	Betteraves rouges BIO au maïs Escalope de volaille viennoise (panée) Epinards à la crème Edam Mousse au chocolat	Melon Lasagne végétarienne aux légumes et Brie Salade verte Fromage blanc BIO LOCAL Compote	Salade de blé Poisson MSC gratiné à la béchamel Haricots verts BIO persillés Gouda Fruit de saison
LUNDI 24 MAI (Pentecôte)	MARDI 25 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI	LUNDI 5 JUILLET	MARDI 6 JUILLET	JEUDI 8 JUILLET	VENDREDI 9 JUILLET
	Œufs durs mimosa Paupiette de veau Riz pilaf Edam Fruit de saison	Salade de pomme de terre Galette de quinoa à la provençale Ratatouille Mimolette Fruit de saison LOCAL	Salade verte jambon emmental Poisson meunière et citron Brocolis Yaourt BIO LOCAL Crêpes au chocolat	Tomates en salade Poisson meunière et citron Riz BIO Chanteneige Crème dessert	Salade verte au maïs Hamburger (VBF) Pommes noisette Samos Liégeois chocolat	Vacances scolaires	
LUNDI 31 MAI	MARDI 1 JUIN	JEUDI 3 JUIN	VENDREDI 4 JUIN	 Produit LOCAL  Produit BIO  Produit Label Bleu Blanc Coeur  MSC : pêche durable			
Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de bœuf (VBF) à la chinoise Riz cantonnais Gouda Œufs au lait	Croissillon au fromage Poulet BBC basquaise Piperade Tomme Mousse au chocolat	Salade de haricots verts BIO Chili sin carne (haricots rouges, quinoa, tomate, poivron, maïs) Riz BIO Petits suisses aromatisés Fruit de saison	Rillettes de porc et cornichons Poisson MSC au basilic Pommes de terre rôties Samos Fruit de saison BIO	<p>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.</p>			