



Restaurants scolaires de Moulidars, Vibrac et Saint Cybardeaux

Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022

Rentrée scolaire

lundi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
		Laitue, croûtons, fromage Courgettes farcies (boeuf VBF) Fond de semoule Chanteneige Crème au caramel	Melon Poisson MSC pané et citron Haricots verts Emmental Beignets aux fruits

lundi 5 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 9 septembre
Tomates au basilic Boeuf LABEL Stroganov Macaronis BIO Vache qui rit Mousse au chocolat	Concombre vinaigrette Pilons de poulet rôti Pâtes BIO Tomme Crème vanille	Macédoine aux œufs durs Tagliatelles aux légumes d'été Salade verte Petits suisses Fruit de saison LOCAL	Saucisson sec et cornichons Brandade de poisson MSC Salade verte BIO Carré frais Fruit de saison

Repas Portugais

lundi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Taboulé Sauté de boeuf LABEL aux olives Gratin de chou-fleur BIO Gouda Île flottante	Betteraves rouges BIO au maïs Steak haché de veau grillé Haricots verts Mimolette Riz au lait caramélisé	Duo melon pastèque Quiche courgette tomate mozzarella Salade verte Kiri Compote de pommes BIO LOCALES	Salade portugaise (thon, olive, pois chiches, tomate, salade) Caldeirada de peixe (Bouillabaisse portugaise au poisson MSC) aux pommes de terre BIO et poivrons Tomme Gâteau aux amandes

lundi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Céleri BIO râpé rémoulade Boulettes de boeuf VBF sauce tomate Coeurs de blé Fromage ail et fines herbes Liégeois à la vanille	Melon Tajine végétarien de haricots blancs aux carottes LOCALES, tomates et herbes Chanteneige Brownie au chocolat	Surimi mayonnaise Sauté de porc LABEL basquaise Riz Bûchette de chèvre Pomme BIO LOCALE rôtie au caramel	Pâté de campagne et cornichons Poisson MSC crème à l'aneth Pâtes BIO Yaourt BIO LOCAL Fruit de saison

Rencontres du Goût : Fait Maison Fait Région, des Producteurs aux Chefs

lundi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Radis roses au beurre Emincé de dinde sauce aux poivrons Semoule BIO Edam Crème chocolat	Tomates en salade Pâtes aux légumes et chèvre Salade verte Vache picon Fruit de saison LOCAL	Cake chèvre aux épinards Jambon grillé Chou fleur Camembert Banane BIO	Concombre en salade Poisson MSC sauce hollandaise Ratatouille Gouda Pressé de pommes BIO LOCALES caramélisées

- Vegetarien
- Bio
- Local
- V viande française
- Produit labellisé
- Repas à thème



Rencontres du Goût : Fait Maison Fait Région, des Producteurs aux Chefs

lundi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
Betteraves rouges BIO aux pommes BIO LOCALES Roastbeef LABEL Pommes BIO vapeur aux herbes Carré frais Panna cotta au coulis de caramel	Chou BIO râpé rémoulade Rôti de dinde sauce forestière Purée de carotte Mimolette Tarte aux carottes et aux raisins secs	Salade de haricots verts Risotto au Manslois et oeuf dur pané Julienne de légumes Petits suisses Ananas frais à la menthe	Saucisson à l'ail et cornichons Brandade de poisson MSC Salade verte BIO Emmental Fruit de saison LOCAL

Rencontres du Goût : Fait Maison Fait Région, des Producteurs aux Chefs

lundi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 14 octobre
Feuilleté au potiron et chorizo Courgette farcie (boeuf VBF) Semoule BIO Samos Crème aux œufs	Haricots beurre en salade Dahl de lentilles aux épinards Riz Saint Paulin Mousse au chocolat	Carottes râpées LOCALES vinaigrette Hachis parmentier (VBF) BIO Salade verte BIO Chanteneige Pomme cuite BIO LOCALE à la cannelle	Quiche au fromage Poisson MSC sauce aux crevettes Gratin de brocoli Edam Salade de fruits frais

lundi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Salade verte aux agrumes Escalope de volaille BBC à la crème Riz pilaf Coulommiers Crème dessert à la vanille	Taboulé Clafoutis potiron feta Salade verte Petit moule Tarte aux pommes BIO LOCALES	Nems sauce asiatique Sauté de porc LABEL à la moutarde Pâtes aux légumes Emmental Salade de fruits	Salami et cornichons Nuggets de poisson MSC et citron Riz Fromage blanc BIO LOCAL Fruit de saison

Vacances

lundi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre

Vacances

lundi 31 octobre	mercredi 1 novembre	jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre

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

Api Restauration, S.A.S., au Capital de 131000,000,00 €, RCS : 844 800 044 - 177 26 021 - Siège social : 38 rue de Général de Gaulle - 86173 Mireix sur Biousson.