

# Restaurants scolaires de Moulidars, Vibrac et Saint Cybardeaux

Menus du 2 mai au 7 juillet 2022



api

conception Cléopie



Bon Appétit



lundi 2 mai	mardi 3 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
Coleslaw (chou, carotte) BIO	Tartine de pâté de campagne et cornichons	Carottes râpées BIO vinaigrette	Radis roses au beurre
Pizza au jambon	Escalope de dinde BBC au paprika	Quiche provençale	Poisson MSC crème citronnée
Salade verte	Courgettes béchamel	Salade verte BIO	Chou-fleur BIO
Camembert	Kiri	Emmental	Gouda
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Compote	Cookies

lundi 6 juin	mardi 7 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de pomme de terre	Salade verte, jambon, emmental
	Filet de dinde à la crème	Galette de quinoa à la provençale	Poisson meunière MSC et citron
	Riz	Ratatouille	Brocolis
	Saint Paulin	Mimolette	Suisses
	Fruit de saison	Fruit de saison LOCAL	Crêpes au chocolat

lundi 9 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Concombres BIO en salade	Mais au thon	Macédoine aux œufs durs	Saucisson sec et cornichons
Pâtes BIO	Jambon grillé	Pizza aux légumes et mozzarella	Brandade de poisson MSC
à la bolognaise BIO	Petits pois BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
Coulommiers	Mimolette	Yaourt BIO LOCAL	Fromage de chèvre
Panna cotta au coulis de fruits rouges	Glace	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Carottes râpées BIO vinaigrette	Melon	Taboulé aux légumes	Salade de riz BIO
Sauté de bœuf (VBF) à la chinoise	Chipolatas LOCALES grillées	Ciafoutis courgette, tomate, chèvre	Poisson MSC aux herbes
Riz cantonnais	Lentilles BIO	Salade verte BIO	Epinards à la crème
Gouda	Cantal	Camembert	Emmental
Œufs au lait	Pêches au sirop	Glace et biscuit	Banane BIO

Ukraine

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Salade de blé	Salade de riz	Vesnianyi (salade concombre, tomate, aneth)	Betteraves rouges BIO à l'échalote
Rosbeef (LABEL)	Nuggets végétariens	Chachlik de poulet (marinade huile d'olive, vin blanc, oignon, laurier, cumin)	Poisson MSC à l'andalouse
Carottes LOCALES vichy	Haricots verts BIO	Pommes de terre braisées aux champignons	Semoule BIO
Tomme	Gouda	Fromage blanc BIO LOCAL	Fromage de chèvre
Riz au lait	Crème dessert	Gâteau de Kiev (génoise, crème au beurre, meringue)	Fruit de saison

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Concombres vinaigrette	Tomates vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Macédoine aux œufs durs
Lasagne à la bolognaise BIO	Rôti de dinde aux champignons	Dahl de pois cassés à l'indienne (pois cassés, carottes, cumin, curry)	Brandade de poisson MSC
Salade verte BIO	Gratin de brocolis	Quinoa	Salade verte
Chanteneige	Edam	Mimolette	Yaourt BIO LOCAL
Île flottante	Tarte au chocolat	Fruit de saison LOCAL	Fruit de saison

Etats-Unis

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Salade verte au surimi et maïs	Salade d'agrumes		
Sauté de veau VBF	Chipolatas LOCALES grillées		
Ratatouille	Pâtes		
Emmental	Carré frais		
Banane BIO	Cocktail de fruits au sirop		

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
Salade de pâtes au surimi	Salade de blé	Salade coleslaw (chou, carotte)	Melon
Sauté de veau VBF au chorizo doux	Crousti fromager	Hamburger VBF	Poisson MSC au pesto
Haricots plats	Courgettes à la tomate	Pommes noisettes	Poêlée de carottes BIO
Bleu	Suisses	Chantailou	Tomme
Pomme cuite au spéculoos	Fruit de saison	Milkshake à la vanille	Gâteau roulé à la confiture

Vacances

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
Radis roses au beurre	Croissant au fromage	Salade de haricots verts BIO	Saucisson sec et cornichons
Boulettes de bœuf VBF à la napolitaine	Poulet BBC basquaise	Parmentier de courgette, polenta et lentilles corail	Poisson MSC au basilic
Spaghettis	Piperade	Salade verte BIO	Pommes de terre rôties
Chanteneige	Tomme	Yaourt BIO LOCAL	Samos
Compote	Glace	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
Haricots verts en salade	Betteraves rouges BIO au maïs	Melon	
Pâtes BIO	Rosbeef (LABEL)	Lasagne à la bolognaise de lentilles	
à la carbonara	Petits pois	Salade verte	
Coulommiers	Edam	Fromage blanc BIO LOCAL	
Fruit de saison LOCAL	Mousse au chocolat	Compote	

Végétarien  
Bio  
Local  
Viande française



Produit labellisé  
Repas à thème



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.