

Menus scolaires

du 23 avril au 06 juillet 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 23 au 29 avril 2018	<p style="text-align: center;">taboulé</p> <p style="text-align: center;">saucisse IGP Sud Ouest</p> <p style="text-align: center;">haricots verts persillés</p> <p style="text-align: center;">chavroux</p> <p style="text-align: center;">compote bio</p>	<p style="text-align: center;">salade concombres bio maïs tomates</p> <p style="text-align: center;">nuggets de blé</p> <p style="text-align: center;">lentilles</p> <p style="text-align: center;">gouda bio</p> <p style="text-align: center;">liégeois chocolat</p>	<p style="text-align: center;">carottes râpées</p> <p style="text-align: center;">steak haché grillé + jus</p> <p style="text-align: center;">gratin de chou fleur</p> <p style="text-align: center;">petit suisse bio</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">betteraves bio</p> <p style="text-align: center;">sauté de veau aux olives</p> <p style="text-align: center;">pommes vapeur</p> <p style="text-align: center;">carré frais bio</p> <p style="text-align: center;">riz au lait maison</p>	<p style="text-align: center;">salade de pâtes bio</p> <p style="text-align: center;">poisson MSC crème et curry doux</p> <p style="text-align: center;">carottes persillées</p> <p style="text-align: center;">yaourt bio du sud ouest</p> <p style="text-align: center;">fruit</p>
semaine du 30 avril au 6 mai 2018	<p style="text-align: center;">cœurs de palmiers et tomates vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">galette blé épinards</p> <p style="text-align: center;">poêlée de haricots beurre</p> <p style="text-align: center;">camembert bio</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	férié	<p style="text-align: center;">piémontaise</p> <p style="text-align: center;">rôti de porc</p> <p style="text-align: center;">brocolis bio au fromage</p> <p style="text-align: center;">tomme noire</p> <p style="text-align: center;">compote</p>	<p style="text-align: center;">tomates bio mozzarella</p> <p style="text-align: center;">sauté de poulet Bleu Blanc Cœur</p> <p style="text-align: center;">purée p de terre carottes</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p> <p style="text-align: center;">glace</p>	<p style="text-align: center;">concombres vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">poisson MSC sauce provençale</p> <p style="text-align: center;">riz bio</p> <p style="text-align: center;">fol épi</p> <p style="text-align: center;">fromage blanc bio</p>
semaine du 7 au 11 mai 2018	<p style="text-align: center;">coleslow au chou blanc</p> <p style="text-align: center;">blanc de volaille à la crème</p> <p style="text-align: center;">petits pois</p> <p style="text-align: center;">edam bio</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	férié	<p style="text-align: center;">saucisson</p> <p style="text-align: center;">lasagnes bolognaise</p> <p style="text-align: center;">salade verte</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	férié	<p style="text-align: center;">taboulé</p> <p style="text-align: center;">poisson meunière plein filet</p> <p style="text-align: center;">brocolis au fromage</p> <p style="text-align: center;">petit suisse bio</p> <p style="text-align: center;">compote bio</p>
semaine du 14 au 18 mai 2018	<p style="text-align: center;">salade de riz</p> <p style="text-align: center;">paleron de bœuf sauce champignons</p> <p style="text-align: center;">courgettes mozzarella</p> <p style="text-align: center;">comté</p> <p style="text-align: center;">fruit bio</p>	<p style="text-align: center;">carottes râpées</p> <p style="text-align: center;">galette boulgour et millet à l'orientale</p> <p style="text-align: center;">haricots plats à la tomate</p> <p style="text-align: center;">emmental bio</p> <p style="text-align: center;">tarte aux pommes bio</p>	<p style="text-align: center;">asperges</p> <p style="text-align: center;">lomo grillé</p> <p style="text-align: center;">purée de carottes</p> <p style="text-align: center;">fromage bio</p> <p style="text-align: center;">flan nappé caramel</p>	<p style="text-align: center;">salade de concombre vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">boulettes pur bœuf sauce tomate</p> <p style="text-align: center;">potatoes</p> <p style="text-align: center;">emmental bio</p> <p style="text-align: center;">mousse au chocolat</p>	<p style="text-align: center;">tomate vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">parmentier de poisson</p> <p style="text-align: center;">salade verte</p> <p style="text-align: center;">yaourt bio</p>
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

Menus scolaires

du 23 avril au 06 juillet 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 21 au 25 mai 2018	férié	betteraves bio vinaigrette tortilla salade verte babybel compote	salade de tomates escalope viennoise petits pois gouda bio fromage blanc	salade de pépinettes sauté de veau à la provençale bouquets de brocolis bio carré frais bio glace	coleslow au céleri poisson MSC au basilic gratin de pâtes bio petit suisse bio fruit
semaine du 28 mai au 1er juin 2018	salade de cœurs de palmiers pané blé tomates mozzarella poêlée de haricots verts bio camembert bio banane	concombre vinaigrette cordon bleu macaronis bio samos fondant au chocolat	pâté rôti de dinde carottes vichy kiri compote bio	salade de tomates à l'échalote daube de bœuf pommes de terre flan maison à la vanille fruit bio	taboulé plein filet de poisson aux céréales gratin de courgettes bio tartare ail et fines herbes compote bio
semaine du 4 au 8 juin 2018	carottes râpées poulet rôti BBC petits pois petit suisse bio fruit bio	concombres bio fromage blanc et menthe aiguillettes blé et carottes panées au curry haricots beurre fromage bio compote	asperges pâtes bio bolognaise salade verte glace	pastèque lomo crème de poivrons pommes de terre cubes persillées fruit bio crème dessert	salade maïs tomate filet de truite de Baigorri riz bio saint nectaire yaourt artisanal du Pays Basque
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

Menus scolaires

du 23 avril au 06 juillet 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				Repas Sud Ouest	
semaine du 11 au 15 juin 2018	macédoine mayonnaise boulettes lentilles sarrasin courgettes bio au fromage râpé samos banane	concombres vinaigrette rôti de porc purée de betteraves bio edam bio glace	cœurs de palmiers saucisse purée de carottes fromage compote bio	salade de tomates au basilic poulet BBC basquaise riz bio fromage des Aldudes crème artisanale du Pays Basque	betteraves bio vinaigrette parmentier de poisson salade verte yaourt bio du Sud Ouest à la fraise
				C'EST L'ÉTÉ !!!	
semaine du 18 au 22 juin 2018	taboulé aux céréales nuggets de blé carottes bio vichy petit suisse bio aux fruits fruit	salade de riz au thon et crudités steak haché grillé au jus chou fleur bio à la crème gouda bio compote	salade de tomates paupiette de veau riz bio fromage glace	melon blanc de poulet froid + mayonnaise salade de pâtes bio fromage fondu et gressins compote à boire bio	carottes râpées merlu basquaise purée p de terre brocolis carré frais bio yaourt artisanal du Sud Ouest
semaine du 25 au 29 juin	haricots verts et p de terre vinaigrette raviolis salade verte chèvresetine fruit	tomates bio en salade confit de porc lentilles camembert bio fromage blanc sucré	taboulé à l'orientale escalope viennoise poêlée campagnarde fromage compote bio	macédoine mayonnaise sauté de veau aux olives purée de carottes bio et p de terre babybel tarte aux pommes bio	pastèque poisson MSC crème de poivrons farfalles bio kiri yaourt bio au sucre de canne
semaine du 2 au 6 juillet 2018	betteraves bio vinaigrette sauté de poulet BBC petits pois fromage ail et fines herbes fruit bio	salade de pommes de terre galette blé épinards fromage courgettes fromage bio compote pomme artisanale	tomates lomo grillé rosties kiri yaourt	salade de perles aux crudités plein filet de poisson aux céréales haricots verts fromage glace	melon rôti de dinde froid chips briquette de jus de fruits babybel / abricot
deux composants bio et/ou labellisé seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour					

Origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
bœuf (daube) : France
veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
porc : Aquitaine, France
volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
légumes/fruits de saison
féculents
viande poisson ou œuf
produits sucrés

poisson MSC* : poisson issu de la pêche durable

Label Bleu Blanc Cœur :

Bleu-Blanc-Cœur est engagée dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 de notre alimentation, et dans une démarche environnementale

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.