



MAIRIE DE SAINT MEDARD D'EYRANS

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 AU 27 AOUT 2021



	Du 2 au 6 AOUT	qualité	Du 9 au 13 AOUT	qualité	Du 16 au 20 AOUT	qualité	Du 23 au 27 AOUT	qualité
LUNDI	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Bonnes vacances		centre de loisirs Beignet de calamar Riz pilaf Plateau de fromages Compote de poires	
MARDI	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Pastèque Aiguillettes de poulet Courgettes rôties Pâtisserie du chef	
MERCREDI	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Fajitas de bœuf Frites Plateau de fromages Fruit de saison	
JEUDI	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Repas végétarien Salade composée Tarte aux fromages Haricots-verts Flan vanille	
VENDREDI	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Melon Pâtes Sauce carbonnara Glace	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



	Menu du 30 Aout au 3 Septembre	qualité	Menu du 6 au 10 Septembre	qualité	Menu du 13 au 17 Septembre	qualité	Menu du 20 au 24 Septembre	qualité	Menu du 27 Septembre au 1 Octobre	qualité
LUNDI	Tomate au basilic filet de poisson meunière Poêlée de légumes Compote aux fruits	 	Repas végétarien Concombres à la crème Riz à la Mexicaine Flan au chocolat	 	Rôti de porc au thym Ecrasé de pommes de terre Mimolette Ile flottante	 	Navarin d'agneau Purée de patate douce Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Tarte au cheddar Haricots-verts Edam Fruit frais de saison	
GOUTER	Pain + chocolat		Brioche + compote		Pain + chocolat		Brioche + compote		Pain + chocolat	
MARDI	Carottes rapées Tortellini tricolore salade Yaourt sucré	 	Rôti de veau à la crème Carottes Vichy Gouda Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Tortilla Haricots plats Tomme blanche Yaourt au lait entier	 	Rémoulade de courgettes Sauté de volaille aux poivrons Semoule dorée Pâtisserie du chef	 	Concombres vinaigrette Chipolatas Petit-pois au curry Yaourt nature sucré	
GOUTER	Madeleine + laitage		Pain + confiture		Madeleine + laitage		Pain + confiture		Madeleine + laitage	
MERCREDI	Bonnes vacances		Batavia aux pommes Moules Frites Entremets	 	Cuisse de poulet rôti Pâtes au beurre Plateau de fromages Coupe de fruits frais	 	Toast chèvre miel Paupiette de dinde Légumes du marché Crème aux spéculoos	 	Poisson du jour aux agrumes Quinoa Plateau de fromages Fruit frais de saison	
GOUTER			Barre Bretonne + fruit		Pain au lait + chocolat		Barre Bretonne + fruit		Pain au lait + chocolat	
JEUDI	Pastèque Pâtes Sauce carbonara Glace	 	Taboulé à la menthe Blanquette de poisson Légumes du marché Yaourt nature sucré	 	Batavia aux croûtons Bœuf au pain d'épices Courgettes braisées Pâtisserie du chef	 	Porc au caramel Riz pilaf Gouda Fruit frais de saison	 		
GOUTER	Biscuit + yaourt sucré		Pain + pâte à tartiner		Biscuit + yaourt sucré		Pain + pâte à tartiner			
VENDREDI	Poulet rôti Haricots beurre Camembert Fruits frais de saison	 	Boule bœuf sauce tomates Boullgour Coulommiers Glace	 	Poisson du jour au lait de coco Riz basmati Brie Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Œuf dur mimosa Croque au fromage Carottes aux épices Fromage blanc	 	Sauté de veau provençale Pommes vapeur Petit-suisse Compote de poires	
GOUTER	Pain d'épices + compote		Pain + fromage		Pain d'épices + compote		Pain + fromage		Pain d'épices + compote	

Toutes nos viandes (volaille, bœuf, porc, ovin) sont fraîches et d'origine 100% "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

BIO



FAIT MAISON



FRAIS



RAV

Race à viande