



Menus du 29 avril au 05 juillet 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe



En Juin,

Chili sin Carne

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
MACEDOINE MAYONNAISE	RADIS ROSES		CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
FILET DE POULET ROTI	LONGE DE PORC ROTIE (FRAIS)	FERIE	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	POISSON AU CITRON
MACARONI BIO AU BEURRE	HARICOTS VERTS BIO		POELEE DE LEGUMES MAISON	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	BROWNIE ET CREME ANGLAISE		RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RAPEES BIO		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE COMPOSEE
CHIPOLATAS	PATES BIO		PILONS DE POULETS AU THYM	BROCHETTE DE POISSON PANE
HARCOTS BEURRE	BOLOGNAISE	FERIE	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON	GRATIN DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU MAISON

C'est la fête du pain! (<http://fetedupain.com/>)

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE DE VERTE	TABOULE	RADIS ROSES A LA CROQUE AU SEL	SALADE DE MAIS AU THON	MOUSSE DE FOIE ET SON CORNICION
TORTILLA	EMINCE DE POULET	ROUGAIL DE SAUCISSES	EMINCE DE BŒUF AUX EPICES	PARMENTIER DE POISSON
AUX POMMES DE TERRE BIO	CAROTTES BIO EN RONDELLES	BOULGOUR ET BROCOLIS	LEGUMES TAJINE	A LA PUREE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT VANILLE	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COOKIES	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
ŒUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE SUCRE	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE COMPOSEE
ROTI DE DINDE AU JUS	SPAGHETTI BOLOGNAISE	ESCALOPE DE DINDE	EMINCE DE PORC AU CARAMEL	FILET DE POISSON
POELEE DE LEGUMES BIO		PUREE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS ET CAROTTES	RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT NATURE SUCREE	FRUIT DE SAISON BIO	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ŒUFS AU LAIT

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
CAROTTES RAPEES BIO	QUICHE LORRAINE	BETTERAVES CRUES RAPEES		PONT
ESCALOPE DE VOLAILLE PESTO	SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS	BEIGNETS DE CALAMARS		
POELEE DE LEGUMES MAISON	PATES	RIZ SAUCE TOMATE		
FROMAGE	AU FROMAGE	CHAVROUX		
ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FRUIT DE SAISON		

Semaine européenne du développement durable (<http://evenements.developpement-durable.gouv.fr>)

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	ROSETTE	TOMATE VINAIGRETTE	MELON	SALADE COMPOSEE
SAUCISSE DE TOULOUSE	STEAK HACHE DE BŒUF	BLANQUETTE DE COLIN	FILET DE POULET AU TANDOORI (FRAIS)	POISSON SAUCE A L'ORANGE
RATATOUILLE ET RIZ	FRITES	SEMOULE AU JUS	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON
FROMAGE	FROMAGE	BRIE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON BIO	PANNA COTTA MAISON

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	SALADE DE TOMATES BIO
	EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY	SAUTE D'AGNEAU	ROTI DE PORC AU JUS	POISSON MEUNIÈRE AU CITRON
	GRATIN DE COURGETTES	ET SES LEGUMES PRINTANIERES (NAVETS, PETITS POIS, CAROTTES)	HARICOTS BEURRE	CŒUR DE BLE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE AU MARQUEREAU	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX DES DE DINDE	MELI MELO	CONCOMBRE BIO
EMINCE DE BŒUF AU THYM (FRAIS)	PATES	PAPILLOTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES	ESCALOPE DE PORC (FRAIS) SAUCE MOUTARDE	RIZOTTO DE POISSON
CAROTTES BIO VICHY (FRAIS)	CARBONARA MAISON	EPINARDS	PETITS POIS CAROTTES	
MIMOLETTE	CAMEMBERT	TOME GRISE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	ABRICOT AU SIROP MAISON	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
SALADE DE HARICOTS JAUNES A LA NOISETTE	TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	DUO DE PASTèque ET MELON	SAUCISSON A L'AIL
HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLE	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE	BLANQUETTE DE VEAU	LASAGNES MAISON	PAELLA DE LA MER
GRATIN DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE BIO	(RIZ BIO)
FROMAGE	FROMAGE	COMTE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMETS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
CAROTTES RAPEES BIO	SALADE COMPOSEE AUX CROUTONS	TOMATES BIO VINAIGRETTE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	
CHIPOLATAS	SAUTE DE BŒUF	PIZZA AU FROMAGE	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	
PIEPERADE ET POMMES DE TERRE	PATES	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE SAUTEES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AUX LAIT	FRUIT DE SAISON	



Commission Restaurant le Mercredi 3 juillet à 16h00