

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC

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



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATES	FILET DE HOKI PANÉ
PÂTES BIO	RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE	FEUILLETE AU FROMAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
TAJINE DE LEGUMES	ÉMINCÉ DE BOEUF THAÏ	RÔTI DE PORC AU JUS	POULET RÔTI LABEL ROUGE	POISSON DU JOUR
SEMOULE BIO	RIZ BIO	CAROTTES BIO PERSILLÉES	FRITES	COURGETTES BIO BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP	YAOURT AROMATISÉ BIO
YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME CATALANE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS

Repas végétarien

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
MELON	TOMATE VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CONCOMBRE BIO BULGARE
ÉCHINE DE PORC AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	POULET RÔTI	PIZZA AUX FROMAGES	CALAMARS À LA ROMAINE
PETITS POIS	RIZ BIO	BROCOLIS	PETIT SUISSE BIO	GRATIN AUX COURGETTES BIO
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS		

Repas végétarien

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	BEIGNET DE MORUE	TOMATE VINAIGRETTE
PIZZA AUX FROMAGES	CHIPOLATAS GRILLÉES	MOUSSAKA	SAUTÉ DE VEAU A LA PORTUGAISE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC
PETIT SUISSE	LENTILLES BIO	(BOEUF BIO)	POMME VAPEUR	ÉPINARDS BÉCHEMEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE AOP
			GATEAU AUX AMANDES	CREME CHOCOLAT

Repas à thème Portugal

Repas végétarien

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
RADIS ROSES À LA CROQUE	CONCOMBRE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	TOMATE BIO AU BASILIC	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
STEAK HACHE DE BŒUF	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	TAJINE D'AGNEAU (BOULETTE)	ESCALOPE DE POULET À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON AU BASILIC
POTATOES		BOULGOUR BIO ET LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS BIO	COEUR DE BLÉ PILAF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP	YAOURT BIO
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU CHOCOLAT	GÂTEAU MARBRÉ	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
SALADE COLESLAW (CAROTTE BIO)	TOMATE BIO MOZZARELLA	SALADE DE RIZ BIO	RADIS ROSES AU BEURRE	ROSETTE ET CORNICHON
PÂTES BIO	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	PILONS DE POULETS RÔTIS	BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO)
LENTILLES TOMATES ET CUMIN	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CAROTTES BIO VICHY	SEMOULE BIO	SALADE VERTE
FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMMES POIRES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SALADE DE PÂTES BIO	PASTÈQUE	CAROTTES BIO RÂPÉE	SALADE MEXICAINE	SALADE DE TOMATE BIO
CORDON BLEU DE VOLAILLE	POISSON	PÂTES BIO	OMELETTE	SAUTÉ DE VEAU
COURGETTES BIO SAUTÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SAUCE BOLOGNAISE (BOUEF BIO)	AUX POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	PANNA COTTA	FRUIT DE SAISON	GLACE	COMPOTE DE FRUITS BIO

Repas végétarien

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
CHOU CHINOIS SAUCE COCKTAIL	POTAGE DE POTIRON	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CONCOMBRE BIO AU MAÏS	OEUF MAYONNAISE
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES BIO	ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO	CHILI SIN CARNE	POISSON DU JOUR
PETITS POIS ET CAROTTES	CARBONARA	POËLÉE ASIATIQUE	RIZ BIO	GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE AOP
CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES (AUX POMMES BIO)	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.