

# Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE MEILHAN-SUR-GARONNE

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.



En Mai, Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine



En Juin, Tournicoti tomate mozzarella

### Menu proposé par les enfants

lundi 26 avril
SALADE COMPOSÉE (RIZ, OLIVES VERTES, TOMATE, VINAIGRETTE)
NORMANDIN DE VEAU AUX ÉCHALOTES
PETITS POIS ET CAROTTES
FROMAGE
GLACE

mardi 27 avril
RADIS ROSES ET BEURRE
PALERON DE BOEUF À LA PROVENÇALE
RIZ PILAF
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

jeudi 29 avril
CONCOMBRE À LA CRÈME
MARÉE DU JOUR
TORTIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Repas végétarien
vendredi 30 avril
SALADE VERTE AU MAÏS
OMELETTE
PIPERADE
FROMAGE
TARTE À LA BANANE

lundi 31 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE
DUO DE SAUCISSES ET MERGUEZ
BROCOLIS
FROMAGE
PÊCHE CHANTILLY

Repas végétarien
mardi 01 juin
SALADE VERTE AU FROMAGE
OMELETTE
AUX POMMES DE TERRE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

jeudi 03 juin
MELON
FILET DE POISSON PANÉ
ÉPINARDS BÉCHAMEL
FROMAGE
GLACE

vendredi 04 juin
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GUARDIAN (TOMATES, OLIVES)
COQUILLETES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

### Repas Antilles

lundi 03 mai
CAROTTES RÂPÉES A LA MANGUE
SAUTE DE VOLAILLE CREOLE
COURGETTES AU LAIT DE COCO ET CURRY
FROMAGE
CRUMBLE ANANAS

Menu proposé par les enfants
mardi 04 mai
SURIMI ET SA VINAIGRETTE AUX 3 AGRUMES
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
EMMENTAL
BANANE

Repas végétarien
jeudi 06 mai
TABOULE DU CHEF (SEMOULE , TOMATE, CONCOMBRE)
PIZZA AU FROMAGE
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

vendredi 07 mai
ŒUF DUR MAYONNAISE
POISSON DU JOUR
PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE
MILKSHAKE

Repas végétarien
lundi 07 juin
CONCOMBRE AU MAÏS
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

mardi 08 juin
TOMATE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE VEAU AU CURRY
BOULGOUR PILAF ET CAROTTES
FROMAGE
CLAFOUTIS DU CHEF

jeudi 10 juin
PASTÈQUE
POISSON DU JOUR ET SA SAUCE
RIZ
FROMAGE
CRÈME VANILLE

Menu proposé par les enfants
vendredi 11 juin
FROMAGE ENDORMI (FRIAND)
RÔTI DE DINDE
SUR SON LIT DE CHOU FLEUR
FROMAGE
COUPE DE FRAISES, CHOCOLAT FONDU SAUCE CHANTILLY

Repas végétarien
mardi 11 mai
COURGETTES RÂPÉES
GRATIN DE PÂTES
AUX FROMAGES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Ascension
jeudi 13 mai
FERIE

vendredi 14 mai
PONT

Menu proposé par les enfants
lundi 14 juin
SALADE DE PERLES DE PÂTES AU JAMBON DE BAYONNE
BLANC DE POULET
PIPERADE
YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON

mardi 15 juin
BETTERAVE VINAIGRETTE
PÂTES
SAUCE CARBONARA
FROMAGE RÂPÉ
FRUIT DE SAISON

Repas indien végétarien
jeudi 17 juin
RAITA DE CONCOMBRE TOMATE
DHAL DE LENTILLES CORAIL
FROMAGE
LASSI BANANE

vendredi 18 juin
TOMATE À LA CROQUE
FISH AND CHIPS
(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

### C'est la fête du pain !

lundi 17 mai
MACÉDOINE MAYONNAISE
CORDON BLEU DE VOLAILLE
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE
FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS

mardi 18 mai
PASTÈQUE
FILET DE POISSON SAUCE TARTARE
RIZ
FROMAGE
FROMAGE BLANC AU PAIN D'ÉPICES

Repas végétarien
jeudi 20 mai
SALADE DE PERLES
BRUSCHETTA AUX COURGETTES ET À LA TOME D'AQUITAINE
SALADE VERTE
FROMAGE
GLACE

vendredi 21 mai
CONCOMBRE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES
PÂTES
FROMAGE
FRAISES À LA CROQUE

C'est l'été !
lundi 21 juin
GASPACHO
RÔTI DE BŒUF FROID
PÂTES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Repas végétarien
mardi 22 juin
CONCOMBRE VINAIGRETTE
OMELETTE BASQUAISE
SALADE VERTE
FROMAGE
GÂTEAU MARBRÉ

Repas local
jeudi 24 juin
MELON (LOCAL)
ÉMINECÉ DE POULET (LOCAL)
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE , TOMATE (LOCALES)
FROMAGE D'AQUITAINE
FRAISES (LOCALES)

vendredi 25 juin
ROSETTE ET BEURRE
GRANDE SALADE COMPOSÉE :
RIZ , CRUDITÉS, THON
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

### Lundi de Pentecôte

lundi 24 mai
FERIE

Repas végétarien
mardi 25 mai
ŒUF MAYONNAISE
PÂTES
SAUCE AUX LÉGUMES ET FROMAGE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

jeudi 27 mai
RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL
RÔTI DE BOEUF AU JUS
FRITES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

vendredi 28 mai
SALADE DE RIZ (TOMATES, OLIVES, MAÏS)
POISSON DU JOUR
GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE
GÂTEAU AU YAOURT

Repas végétarien
lundi 28 juin
SALADE DE POMMES DE TERRE
CLAFOUTIS
À LA PROVENÇALE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

mardi 29 juin
SALADE VERTE AU JAMBON
PAËLLA AU POISSON
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Menu proposé par les enfants
jeudi 01 juillet
VELOUTÉ FROID AUX COURGETTES ET SA TOUCHE DE GINGEMBRE
CUISSE DE POULET AU JUS
HARICOTS BEURRE
FROMAGE
YAOURT NATURE ET SUCRE DE CANNE

Repas de fin d'année
vendredi 02 juillet
MELON
CHEESE BURGER
FRITES
FRAISE ET GLACE VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Commission Restaurant : le mercredi 30 juin 2021 à 9h15



Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Début du Centre de loisirs le mercredi 7 juillet.

API RESTAURATION, S.A. - 3 Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERI