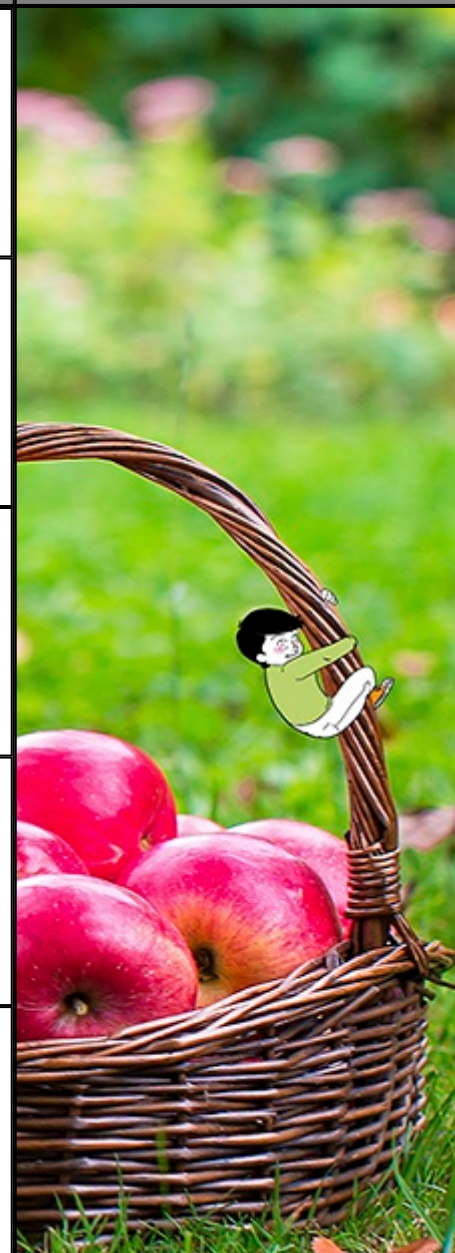


RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 29/04/2024 au 03/05/2024

Menu



Lundi

Betteraves rouges Bio - Vinaigrette
 Boulettes à l'agneau - Sauce tomate
Semoule Bio - Légumes couscous
 Petit suisse
 Compote de **pommes Bio**

Mardi

Concombres Bio - Vinaigrette
 Tortellini ricotta épinard
Cantal AOP
 Fruit de saison

Mercredi

Radis roses - Beurre
Poisson MSC pané - Et quartier de citron
 Petits pois et carottes
 Fromage
Yaourt Bio sucré

Jeudi



Vendredi

Quiche aux légumes
 Sauté de bœuf aux olives
 Haricots plats au beurre - **Riz IGP**
 Fromage
Fruit de saison Bio

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 06/05/2024 au 10/05/2024

Menu



Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette Petit suisse Fruit de saison Bio 
Mardi	Saucisson sec /Œuf dur mayonnaise Moussaka Riz pilaf Cantal AOP  Mousse au chocolat
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	





RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu







Lundi

Salade de pâtes, maïs et ciboulette
Normandin au veau
Haricots verts Bio à l'ail 
Cantal AOP 
Timbale de glace


Mardi

Œuf dur mayonnaise
Pizza aux trois fromages
Salade verte Bio  - Vinaigrette
Petit suisse
Fruit de saison Bio 




Mercredi

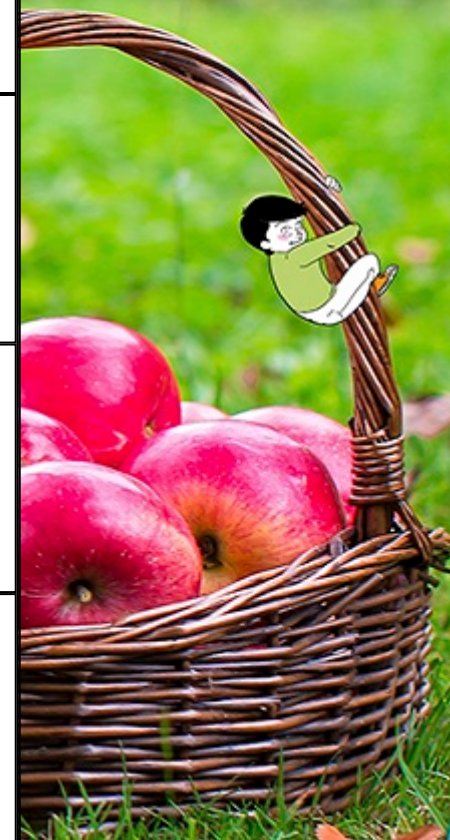
Concombre Bio  - Vinaigrette
Chipolatas aux herbes
/Saucisses de volaille Label Rouge 
Salsifis à la tomate - **Semoule Bio** 
Fromage
Yaourt Bio sucré 

Jeudi

Salade de brocolis maïs et thon
Poulet rôti Label Rouge 
Frites
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Taboulé (à la **semoule Bio**) 
Filet de **colin MSC**  - Et quartier de citron
Purée de carottes et pommes de terre
Fromage
Fromage Blanc Bio  - Coulis de fruits rouges



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 20/05/2024 au 24/05/2024

Menu



Lundi

Mardi

Tomate - Vinaigrette
 Parmentier de lentilles
 Salade verte - Vinaigrette
 Fromage AOP
 Fruit de saison

Mercredi

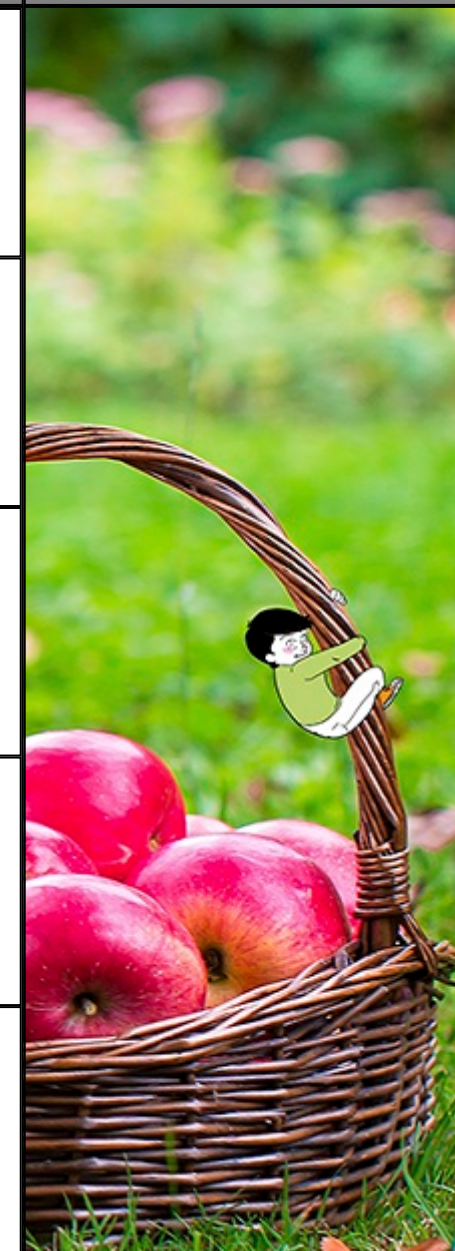
Macédoine mayonnaise
 Boulettes à l'agneau à l'Indienne
Semoule Bio - Légumes couscous
 Fromage
Yaourt Bio sucré

Jeudi

Concombre Bio - Sauce Bulgare
Sauté de bœuf Bio
 Haricots beurre persillés - **Pâtes Bio**
 Et fromage râpé
 Gâteau au yaourt

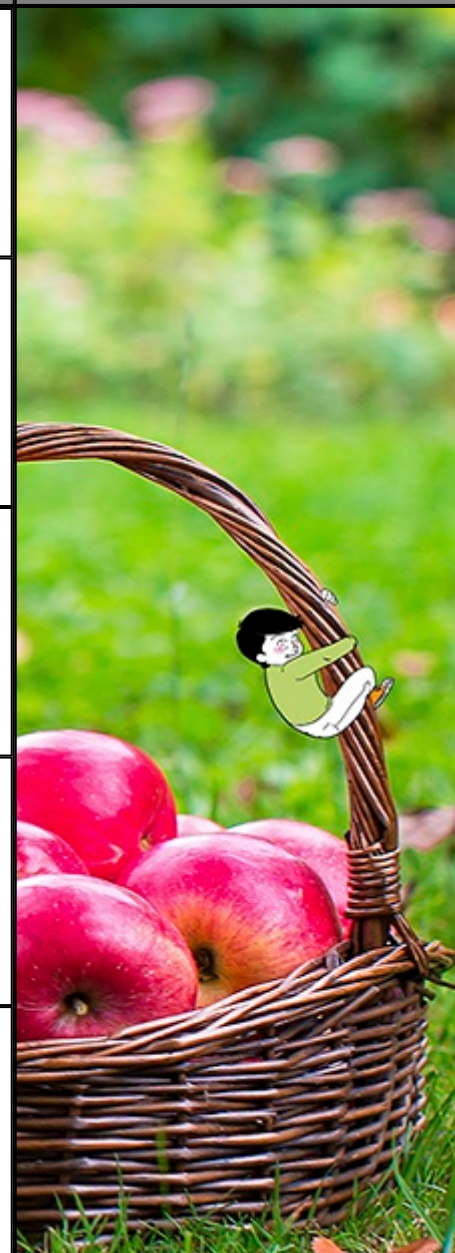
Vendredi

Pâté de campagne - Cornichons
 /Terrine de légumes
 Filet de poisson - Sauce provençale
 Pommes de terre persillées - Tomates rôties
 Petit suisse
Fruit de saison Bio



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu



Lundi

Radis roses - Et beurre
 Jambon braisé
 //Jambon de dinde
 Petits pois et carottes
 Fromage
Fruit de saison Bio

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Filet de **merlu MSC** - Sauce tartare
Riz IGP - Fondue de poireaux
 Fromage
Fromage blanc Bio - Au miel

Mercredi

Betteraves Bio mimosa
 Foies de volailles persillés
 Coeur de blé - Haricots beurre vapeur
 Fromage
 Pomme au four à la cannelle

Jeudi

Salade de **pâtes Bio**
 Bruschetta au fromage
Salade verte Bio
Cantal AOP
 Timbale de glace








Vendredi

Salade de pommes de terre
 Pilons de poulet rôtis
Ratatouille aux légumes Bio
 Petit suisse
 Fruit de saison

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu



Lundi	<p>Tomates Bio  - Vinaigrette Quiche fromagère (aux œufs Bio) Salade verte Petit suisse Compote de pommes Bio </p>
Mardi	<p>Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Carottes braisées - Pâtes Bio  Et fromage râpé Fruit de saison Bio </p>
Mercredi	<p>Salade de riz, maïs et ciboulette Sauté de porc façon Marengo /Normandin au veau Haricots verts Bio  Fromage Timbale de glace</p>
Jeudi	<p>Concombre Bio  - Vinaigrette Lasagnes Bolognaise Fromage Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Salade de pâtes, tomate, maïs, échalote, basilic, vinaigrette Filet de colin MSC  - Et quartier de citron Gratin de légumes Bio Fromage Gâteau au yaourt du chef</p>



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu



Lundi

Taboulé (à la **semoule Bio**)
 Saucisses grillées
 /Saucisses de volaille Label Rouge
 Purée de carottes et pommes de terre
Cantal AOP
 Flan nappé caramel

Mardi

Tomates Bio - Vinaigrette
 Omelette aux pommes de terre
 Salade verte - Vinaigrette
 Fromage
Fruit de saison Bio

Mercredi

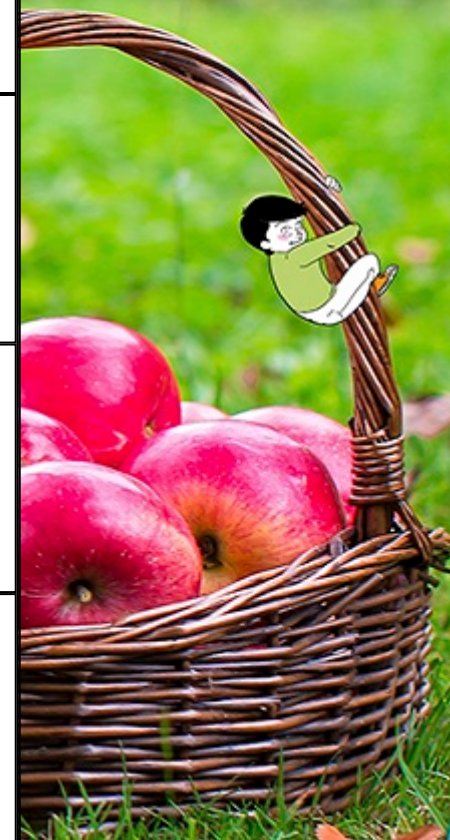
Friand au fromage
 Sauté de veau Marengo
 Haricots beurre à l'ail
 Fromage
 Pêche au sirop

Jeudi

Pastèque
Poisson MSC meunière - Et quartier de citron
 Piperade - **Semoule Bio**
Camembert Bio
 Timbale de glace

Vendredi






Salade de haricots verts
 Émincé de dinde - Sauce curry
Riz de Camargue IGP pilaf - Brunoise de légumes
 Petit suisse
Fruit de saison Bio

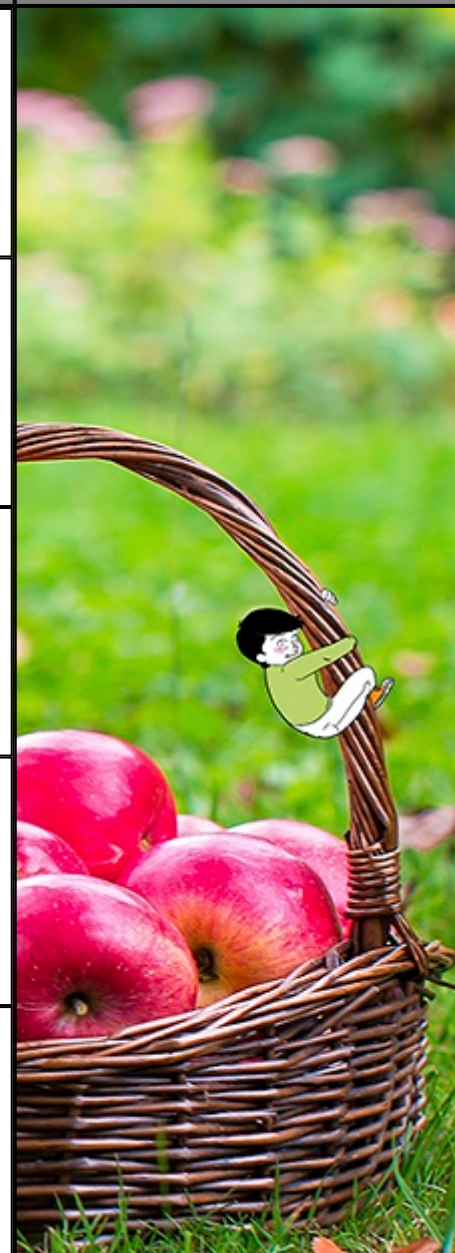


RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

Menu









Lundi	Crêpe au fromage Omelette aux oignons Poêlée de courgettes Fromage AOP  Fruit de saison
Mardi	Melon Hamburger au bœuf Frites Fromage Compote de pommes Bio 
Mercredi	Tomates Bio  - Vinaigrette Rognons à la moutarde - Sauce mère Blé Bio pilaf - Brunoise de légumes Fromage Clafoutis aux pommes
Jeudi	Terrine aux légumes Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes - Sauce barbecue Purée de courgettes Petits Suisses sucrés Fruit de saison Bio 
Vendredi	Pastèque Grande salade de pommes de terre au thon et œuf Fromage Yaourt Bio sucré 

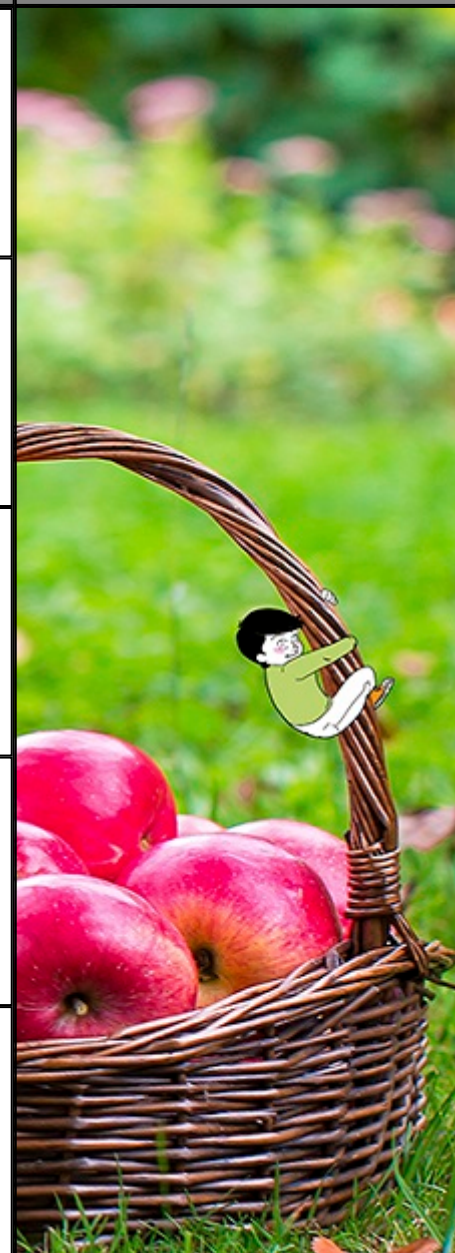


RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menu



Lundi	<p>Taboulé (à la semoule Bio) </p> <p>Émincé de bœuf</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Pastèque</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz IGP </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Pot glacé</p>
Mercredi	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Courgette farcie (au porc)</p> <p>/Courgette farcie au bœuf</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux abricots</p>
Jeudi	<p>Betteraves rouges - Vinaigrette</p> <p>Grande salade de pâtes, jambon, tomate, maïs et olives</p> <p>/Salade de pâtes, jambon de dinde, tomate et maïs</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison Bio </p>
Vendredi	<p>Tomate - Vinaigrette</p> <p>Fish & chips de colin MSC </p> <p>Frites</p> <p>Petits Suisses sucrés</p> <p>Compote de pommes Bio </p>











RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

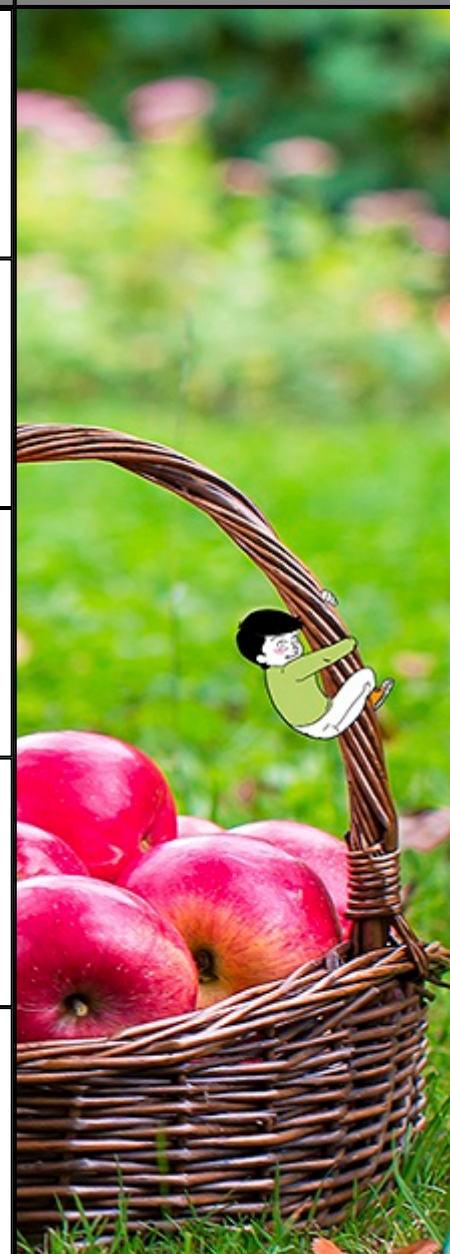
Du 01/07/2024 au 05/07/2024

Vendredi 5 juillet, Repas de fin d'année scolaire : pique nique.

Menu



		Menu
Lundi		<p>Gaspacho de tomates au basilic Hachis Parmentier aux carottes Salade verte Fromage AOP  Fruit de saison Bio </p>
Mardi		<p>Melon Filet de colin MSC au citron  Courgettes Bio braisées  - Coeur de blé Fromage Cake marbré au chocolat du chef</p>
Mercredi		<p>Houmous du chef et son toast Tajine de volaille Légumes tajine - Semoule Bio  Fromage Fromage blanc Bio </p>
Jeudi		<p>Concombre Bio  - Vinaigrette Lasagnes aux légumes Salade verte Petits Suisses sucrés Fruit de saison Bio </p>
Vendredi		<p>Melon Sandwich au jambon de dinde, crudités Chips Kiri Compote de pommes à boire</p>



Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.