

06 MAI > 05 JUILLET 2024

MENUS

DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



LUNDI 06 MAI

- pizza au fromage **BIØ**
- parmentier de poisson
- fruit de saison

MARDI 07 MAI

- salade de haricots verts persillés
- poulet basquaise **R**
- riz pilaf
- fromage
- fruit de saison **BIØ**

MERCREDI 08 MAI



C'EST FÉRIÉ !

JEUDI 09 MAI



C'EST FÉRIÉ !

VENDREDI 10 MAI



C'EST FÉRIÉ !

LUNDI 13 MAI

- pomelo
- cordon-bleu
- purée de pommes de terre **BIØ**
- crème dessert pralinée

MARDI 14 MAI

- taboulé/menthe
- filet de poisson sauce citron
- poêlée de légumes
- fromage
- fruit de saison **BIØ**

MERCREDI 15 MAI

- roulé au fromage
- rôti de bœuf **VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE**
- cornichons
- haricots verts **BIØ**
- persillés
- salade de fruits/biscuit

JEUDI 16 MAI

- melon
- omelette
- pommes röstis
- fromage blanc **BIØ**
- crème de marron

VENDREDI 17 MAI

- salade verte **BIØ**
- gruyère **BIØ**
- sauté de poulet **R**
- sauce moutarde
- petits pois
- gâteau aux pommes maison

LUNDI 20 MAI



C'EST FÉRIÉ !

MARDI 21 MAI

- pomelo
- fricadelles au bœuf sauce tomate
- purée de pommes de terre **BIØ**
- fromage **BIØ**
- compote **BIØ**

MERCREDI 22 MAI

- salade de pommes de terre
- poisson pané/citron
- blettes/sauce tomate
- fromage râpé **BIØ**
- gâteau Haricosette maison

JEUDI 23 MAI

- radis/poispenade
- rôti de veau **VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE**
- sauce tomate
- gratin de courgettes **BIØ**
- gaufre poudrée

VENDREDI 24 MAI

- salade verte /maïs
- chana massala de pois chiches
- boulgour **BIØ**
- mousse chocolat au lait

LUNDI 27 MAI

- rosette/cornichons
- sauté de bœuf bourguignon **VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE**
- haricots beurre
- fromage **BIØ**
- fruit de saison

MARDI 28 MAI

- salade de lentilles
- poulet rôti **R**
- purée de carottes
- fromage
- fruit de saison **BIØ**

MERCREDI 29 MAI

- melon **BIØ**
- poisson sauce tomate/basilic
- riz pilaf
- glace vanille/chocolat

JEUDI 30 MAI

- salade de tomates **BIØ**
- tajine d'agneau **VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE**
- aux courgettes
- semoule de couscous **BIØ**
- yaourt fermier au coulis

VENDREDI 31 MAI

- salade de pâtes **BIØ**
- tapenade
- omelette
- ratatouille
- fromage **BIØ**
- fruit de saison

Service Enfance-Éducation / guichet unique : 04 42 40 65 81(83)

En cas de difficultés particulières, ces menus pourront être modifiés.

viandes d'origine française

poulet Label Rouge produit local

CONSOMMER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON PERMET DE :

- concilier le respect de votre santé et de votre environnement,
- consommer des aliments plus savoureux et plus nutritifs,
- maîtriser votre budget.



VILLE DE
PORT DE BOUC
www.portdebouc.fr



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 03 JUIN

- salade de riz
- fricadelles au bœuf sauce tomate
- haricots verts **BIO** persillés
- fromage **BIO**
- fruit de saison

MARDI 04 JUIN

- salade verte **BIO**
- pâtes **BIO** sauce bolognaise **BIO** herbes de Provence fromage râpé **BIO**
- crème caramel

MERCREDI 05 JUIN

- tomates/mozzarella
- sauté de veau **BIO** forestière
- purée de pommes de terre **BIO**
- glace à l'eau

JEUDI 06 JUIN

- melon
- encornets sauce armoricaine
- riz pilaf
- yaourt fermier et miel **BIO**

VENDREDI 07 JUIN

- carottes râpées **BIO**
- tarte au fromage
- épinards à la béchamel
- salade de fruits

LUNDI 10 JUIN

- œufs mayonnaise
- chipolatas **BIO**
- purée de haricots verts
- fromage **BIO**
- fruit de saison

MARDI 11 JUIN

- salade de tomates **BIO**
- chili con carne
- riz
- fromage
- clafoutis maison

MERCREDI 12 JUIN

- carottes râpées **BIO**
- sauté de bœuf **BIO** stroganoff
- pâtes semi-complètes **BIO**
- fromage blanc aromatisé

JEUDI 13 JUIN

- melon **BIO**
- poisson pané
- blé aux petits légumes
- glace

VENDREDI 14 JUIN

- salade de lentilles
- poulet rôti **BIO** estragon
- ratatouille
- fruit de saison **BIO**

LUNDI 17 JUIN

- carottes râpées **BIO**
- filet de poisson sauce crevette
- petits pois/carottes
- fromage
- fruit de saison

MARDI 18 JUIN

- salade verte **BIO**
- raviolis épinards/ricotta **BIO** sauce tomate **BIO** fromage râpé **BIO**
- compote **BIO**

MERCREDI 19 JUIN

- salade de concombres **BIO**/feta
- couscous boulettes d'agneau
- semoule **BIO**
- glace

JEUDI 20 JUIN

- salade de tomates **BIO** mozzarella
- gardiane de taureau **BIO**
- riz camarguais **BIO**
- flan caramel maison

VENDREDI 21 JUIN

- houmous/tortillas
- chunk de poulet rôti
- poêlée de légumes
- fromage
- fruit de saison **BIO**

LUNDI 24 JUIN

- melon **BIO**
- blanquette de saumon
- riz créole
- crème chocolat

MARDI 25 JUIN

- salade de maïs/olives
- sauté de veau **BIO** aux olives
- pommes vapeur
- fruit de saison **BIO**

MERCREDI 26 JUIN

- salade verte/tomates
- pan bagnat œuf dur/farce au thon
- fromage **BIO**
- glace

JEUDI 27 JUIN

- salade de tomates **BIO**
- merguez
- gratin de courgettes
- petit-suisse aromatisé

VENDREDI 28 JUIN

- tarte à l'oignon
- œufs durs
- épinards à la béchamel
- fruit de saison **BIO**

LUNDI 01 JUILLET

- salade de tomates **BIO**
- brandade de poisson
- compote **BIO**

MARDI 02 JUILLET

- salade de concombres **BIO**
- rôti de bœuf **BIO**
- taboulé
- fromage
- fruit de saison **BIO**

MERCREDI 03 JUILLET

- salade verte **BIO** gruyère **BIO**
- sauté de dinde **BIO**
- pommes rôtis
- liégeois aux fruits

JEUDI 04 JUILLET

- tomate à la croque sel
- croque fromage
- chips
- fruit de saison

VENDREDI 05 JUILLET

- pizza au fromage
- salade composée au riz
- moelleux au citron



Les restaurants scolaires de la Ville de Port de Bouc vous souhaitent d'agréables vacances d'été