

Restauration scolaire

Menus du 6 au 10 juin 2022



Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

LUNDI 6.06	MARDI 7.06	MERCREDI 8.06	JEUDI 9.06	VENDREDI 10.06
PENTECOTE	Betteraves BIO en vinaigrette Couscous végétarien Kiri Pastèque	Crêpe aux champignons Pilon de poulet tex mex ¹ Epinards à la crème Saint Paulin BIO Fruit de saison	<i>ça rime pour la St Diane</i> Salade de pomme de terre océane Filet de poisson meunière Trio de légumes BIO persil-lés Chaussée aux moines Banane	Concombre et mozzarella 🍷 Sauté de veau au curry ² 🇫🇷 Carottes BIO vichy Tarte chocolat
		¹ Déclinaison sans viande: Omelette		² Déclinaison sans viande: Boulettes de soja au curry

* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

BIO Produits issus de l'agriculture biologique





Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

LUNDI 13.06

Carottes râpées en vinaigrette 

Marmite de la mer 

Pommes de terre vapeur 

Gouda **BIO** 

Fruit de saison

MARDI 14.06

Mini- Roulé au fromage

Omelette **BIO** 

Epinards à la crème

Fruit de saison

MERCREDI 15.06

Salade de pâtes au pesto

Poisson pané **MSC**

Chou fleur à la tomate 

Yaourt sucré **BIO** 

Biscuit

JEUDI 16.06

Salade de lentilles

Moussaka¹ 

Boulgour

Glace

¹ Déclinaison sans viande:
Tortellini ricotta-épinards

VENDREDI 17.06

Laitue et dés de jambon²

Paupiette de veau aux pruneaux³

Pommes campagnardes

Yaourt aux fruits mixés

² Déclinaison sans viande et sans porc: laitue et croutons
³ Déclinaison sans viande: Filet de saumon

*** PRODUITS LABELLISES:**



AOC/AOP (appellation
d'origine contrôlée
ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

BIO  Produits issus de
l'agriculture biologique



Restauration scolaire

Menus du 20 au 24 juin 2022

Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE



Bonjour je suis Zoé,
j'habite un petit
village du Lot en
région Occitanie.

Aujourd'hui ton
repas a été cuisiné
avec les bons
produits qui
viennent de mon
département !

LUNDI 20.06

Pizza aux légumes

Filet de lieu frais **MSC** 

Piperade

Ossau-Iraty à la coupe 

Fruit de saison **BIO** 

MARDI 21.06

Menu élaboré par les **BG** de
Lauzerville

Carottes en bâtonnets et
rondelé ail et fines herbes

Spaghettis bolognaise

Mousse au chocolat

MERCREDI 22.06

Mesclun et cantal en dés

Jambon grill sauce barbecue¹

Printanière de légumes

Pâtisserie

JEUDI 23.06

Menu élaboré par les **CP** et
CE2 de Pechabou

Tomates en tranches en vi-
naigrette 

Boulettes de bœuf **BIO**² 
sauce tomate sauce tomate

Semoule 

Camembert

Banane au chocolat

VENDREDI 24.06

*Autour de
l'alimentation durable*

Crudité

Sauté de porc **BIO** 

Lentilles **BIO** Cuisinées 

Yaourt sucré **BIO**

* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation
d'origine contrôlée
ou protégée)



IGP (indication géo-
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

BIO Produits issus de
l'agriculture biologique





LUNDI 27.06

Menu élaboré par les Aliens
de Lauzerville

Pastèque

Tortellonis épinards

Ile flottante



MARDI 28.06

Menu élaboré par les CM1-
CM2 de Pechabou

Betteraves **BIO** en vinaigrette

Palet au fromage

Carottes en rondelles

Tarte aux pomme



JEUDI 30.06

Menu élaboré par les CP et
CE2 de Pechabou

Carottes râpées en vinaigrette 🍷

Hamburger

Potatoes

Compote de pomme

VENDREDI 1.07

Salade exotique

Brandade de poisson

Tomme blanche à la coupe

Fruit de saison **BIO** 🌱

Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

²Déclinaison sans viande: Rataouille

²Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané

*** PRODUITS LABELLISES:**



AOC/AOP (appellation
d'origine contrôlée
ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

BIO 🌱 Produits issus de
l'agriculture biologique



Restauration scolaire

Menus du 4 au 7 juillet 2022



Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

LUNDI 4.07

Salade de pois chiche et tomates fraîches

Tarte aux légumes

Laitue en vinaigrette

Bethmale

Fruit de saison **BIO** 

MARDI 5.07

Menu élaboré par les CM1-
CM2 de Pechabou

Radis et beurre

Filet de poisson pané **MSC**

Spaghettis au beurre

Parmesan **IGP**

Fraises

MERCREDI 6.07

Salade composée

Plat protidique¹

Poêlée de légumes

Dessert lacté

¹Déclinaison sans viande:
Filet de poisson

JEUDI 7.07

Pique-Nique

Tomates cerise

Croque-monsieur

Chips

Yaourt à boire/ banane

Jus de pomme

VENDREDI 8.07

VACANCES

* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation
d'origine contrôlée
ou protégée)



IGP (indication géo-
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)



Produits issus de
l'agriculture biologique

