RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Le Landreau

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Menus du 8 au 12 juillet 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Tomates au basilic	Salade de blé	Pastèque	PIQUE-NIQUE	Feuilleté au fromage
Paëlla	Pâtes	Pizza		Émincé de dinde à la forestière
	Bolognaise	Salade verte		Petits pois aux oignons
Fromage	Fromage	Petit suisse aux fruits		Petit suisse
Compote de pommes	Fruit de saison	Gâteau au chocolat		Fruit de saison

* Blé, tomates, poivrons, vinaigrette balsamique.

Menus du 15 au 19 juillet 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Salade de radis roses	Pâté de foie, cornichon	Concombres, crème à l'aneth	PIQUE-NIQUE	Taboulé à la menthe
Poulet basquaise	Brandade de poisson	Boulettes d'agneau sauce massalé		Bœuf à la provençale
Semoule	Salade verte	Torsades		Haricots verts à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage		Panna cotta
Glace	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		au coulis de fruits rouge

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Le Landreau

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

Menus du 22 au 26 juillet 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Carottes râpées vinaigrette	Betteraves ciboulette	Melon	PIQUE-NIQUE	Salade de tomates aux œufs
Omelette sauce ketchup	Croque monsieur	Hachis parmentier		Filet de dinde rôti
Potatoes	Salade verte	Salade verte		Macaronis
Fromage	Fromage blanc	Fromage		Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruits rouge	Yaourt à la vanille		Salade de fruits frais

* Riz, tomates, échalotes, ciboulette, vinaigrette.

Menu du sportif!

Menus du 29 juillet au 2 août 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
Salade Papillon*	Radis beurre	Concombres au fromage blanc	PIQUE-NIQUE	Pastèque
Sauté de porc au chorizo	Pilons de poulet marinade Tandoori	Pizza		Steak haché
Haricots beurre	Riz	Salade, vinaigrette balsamique		Poêlée de légumes au beurre persillé
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Glace	Compote de fruits		Pâtisserie

* Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Le Landreau

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Menus du 19 au 23 août 2024

lundi 19

- Betterave
- Thon à la catalane*
- Riz de Camargue
- Fromage
- Glace

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 20

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Fajitas à de bœuf
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 21

- Melon
- Jambon blanc
- Salade de pommes de terre
- Fromage
- Flan nappé au caramel

jeudi 22

PIQUE-NIQUE

vendredi 23

- Salade Marco Polo*
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Poêlée de légumes d'été
- Fromage
- Compote pommes bananes

* Pâtes, surimi, tomate, poivron rouge, crème fraîche.

lundi 26

- Pastèque
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Pommes rissolées
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

mardi 27

- Radis beurre
- Pizza
- Salade verte
- Fromage
- Yaourt à la vanille

mercredi 28

- Tomates à l'échalote
- Poisson pané
- Epinards
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 29

PIQUE-NIQUE

FERME

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.