

**MENUS RESTAURATION SCOLAIRE**  
**du lundi 14 mars**  
**au mardi 5 juillet 2016**

Un menu entièrement bio est servi le premier jour de chaque mois  
Une semaine sur deux les laitages sont bio, une semaine sur deux les fruits sont bio.

LUNDI 14 MARS	MARDI 15 MARS	MERCREDI 16 MARS	JEUDI 17 MARS	VENDREDI 18 MARS
bâtons de surimi-mayo blanquette de veau haricots plats d'Espagne mimolette orange	betteraves tartiflette salade petits suisses aux fruits	Carottes râpées haut de cuisse de poulet coquillettes gratinées yaourt nature sucré	salade de pommes de terre et morue rôti de bœuf haricots verts et navets pomme	salade omelette aux pommes de terre camembert éclair au chocolat
G : pain-chocolat	G : lait-céréales	G : pain-confiture	G : pain-fromage	G : compote-biscuit
LUNDI 21 MARS	MARDI 22 MARS	MERCREDI 23 MARS	JEUDI 24 MARS	VENDREDI 25 MARS
asperges saucisse lentilles brie poire	potage de légumes steak de boeuf pommes de terre rissolées emmental compote	concombres à la féta vinaigrette escalope de veau ratatouille donuts	sardines-beurre émincés de volaille au cidre farfalles fromage à tartiner kiwi	salade de tomates filet de saumon purée de carottes yaourt
G : viennoiserie	G : banane	G : yaourt à boire-madeleine	G : pain-chocolat	G :BN
LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS	MERCREDI 30 MARS	JEUDI 31 MARS	VENDREDI 1 <sup>ER</sup> AVRIL
FERIE	salade d'endives aux croutons paupiette de dinde sauce aigre douce pépinettes fromage blanc vanillé	salade de pâtes-jambon-mayo filet d'églefin aux amandes carottes vichy cantal orange	betteraves et mimolette râpées pilon de poulet gratin dauphinois crème dessert au chocolat	concombres vinaigrette brandade de morue salade petits suisses aromatisés
G :	G : compote-biscuit	G : pain-pâte à tartiner	G : yaourt-boudoirs	G : jus de fruits-quatre quart
LUNDI 4 AVRIL	MARDI 5 AVRIL	MERCREDI 6 AVRIL	JEUDI 7 AVRIL	VENDREDI 8 AVRIL
salade batavia rouge bœuf bourguignon carottes tome blanche chou à la chantilly	salade de tomates rôti de bœuf courgettes gratinées roquefort liégeois vanille	carottes rondelles et pamplemousse vinaigrette parmentier de volaille maison salade yaourt sur coulis de fruits biscuit	salade piémontaise sauté de porc aux pruneaux duo de choux fleurs et romanesco emmental pomme	pâté de campagne et cornichons poisson blanc du marché purée de topinambours camembert ananas portion
G : pomme	G : pain-confiture	G : pain-chocolat	G : compote-madeleine	G : lait-céréales
LUNDI 25 AVRIL	MARDI 26 AVRIL	MERCREDI 27 AVRIL	JEUDI 28 AVRIL	VENDREDI 29 AVRIL
riz niçois sauté de poulet petits pois brebis banane	grattons de Lormont boulettes de bœuf à la tomate semoule cantal pamplemousse	concombres vinaigrette omelette aux pommes de terre salade chichi fourré chocolat	carottes râpées au cumin et dés de mimolette MAT : moules-frites PRIM : rôti de bœuf-purée petits suisses aux fruits	salade de tomates PRIM : moules-frites MAT : rôti de bœuf-purée tarte aux pommes
G : pain-pâte à tartiner	G : viennoiserie	G : yaourt à boire-cake	G : banane	G : pain-fromage
LUNDI 2 MAI	MARDI 3 MAI	MERCREDI 4 MAI	JEUDI 5 MAI	VENDREDI 6 MAI
laitue au maïs steak de bœuf trio de choux à la crème yaourt nature sucré	bâtonnets de surimi-ketchup escalope de dinde gratin de courgettes kiri cerises	asperges vinaigrette haut de cuisse de poulet torti fromage frais	FERIE	FERIE
G : compote biscuit	G : pain-chocolat	G : fruits frais de saison	G :	G :

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.

LUNDI 9 MAI	MARDI 10 MAI	MERCREDI 11 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI
sardine au beurre rôti de porc ratatouille tome noire fraises au sucre	betteraves sauce au kiri hachis parmentier salade donuts	Haricots verts et cœurs de palmier en dés sauté de dinde au curry blé томатé yaourt aux fruits	concombre vinaigrette filet de truite aux amandes rapé de courgettes et carottes à la crème edam cerises	radis-beurre omelette aux pommes de terre salade fromage blanc vanillé boudoir
G : BN	G : lait aromatisé-boudoir	G : banane	G : pain-chocolat	G : pain-fromage
LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	MERCREDI 18 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI
FERIE	salade de tomates rôti de bœuf penne gratinées kiri banane	avocat escalope de veau panée choux fleurs sautés gouda tarte tatin	saucisson-beurre haut de cuisse de poulet purée de pommes de terre et carottes mimolette fraises au sucre	melon poisson blanc du marché riz aux courgettes petits suisses aux fruits
G :	G : pain-confiture	G : fruit frais de saison	G : pain-pâte à tartiner	G : viennoiserie
LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	MERCREDI 25 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
bâtons de surimi-mayo steak de bœuf duo de haricots verts et beurre emmental pomme	carottes râpées paupiette de veau sauce aux champignons riz crème dessert à la vanille	maquereaux à la moutarde filet de lieu haricots plats brebis fraises au sucre	salade de tomates aux copeaux de parmesan MAT : poulet-frites PRIM : brandade de morue-salade viennois au chocolat	melon et pastèque PRIM : poulet-frites MAT : brandade de morue- salade yaourt à boire
G : pain-chocolat	G : lait-céréales	G : compote-biscuit	G : petits suisses-fruit	G : jus de fruit-cake
LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	MERCREDI 1 <sup>ER</sup> JUIN MENU BIO	JEUDI 2 JUIN	VENDREDI 3 JUIN
asperges vinaigrette normandin de veau champignons-carottes vichy cantal cerises	melon boulettes de bœuf sauce tomate semoule crème aux oeufs	friand au fromage rôti de bœuf chou romanesco petits suisses / compote de poire	salade de tomates- mozzarella blanquette de veau pommes de terre et carottes éclair au chocolat	jambon-beurre filet de saumon riz créole saint-Paulin fraises à la chantilly
G : BN	G : lait aromatisé-biscuit	G : banane	G : yaourt-pain	G : compote-biscuit

LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENDREDI 10 JUIN
filet de maquereaux à la tomate chipolatas petits pois-carottes leerdammer abricot	Salade de tomates filet de poulet pommes noisette riz au lait	salade de betteraves steak de bœuf pommes de terre et champignons à la persillade bûchette de chèvre cannelé	melon filet de saumon courgettes en gratin fraises au sucre	salade de concombre au maïs tagliatelles à la carbonara yaourt nature sucré
G : pain-confiture	G : lait-céréales	G : fruit frais de saison	G : pain-fromage	G : pain-chocolat
LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	MERCREDI 15 JUIN	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN
radis-beurre palette à la diable lentilles fromage blanc vanille	salade de tomates aux dés de gruyère rôti de bœuf rosti de légumes tarte au citron	saucisson-beurre escalope de dinde ratatouille camembert fraises au sucre	melon nuggets de poulet purée de pommes de terre petits suisses nature sucrés	salade de betteraves filet de lieu pépinettes brebis prunes
G : compote-madeleine	G : lait aromatisé-pain	G : pain-pâte à tartiner	G : banane	G : viennoiserie
LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
melon riz aux crevettes saint-nectaire	pâté de campagne- cornichons couscous poulet-merguez croûte rouge abricot	chou blanc râpé omelette aux pommes de terre et champignons salade yaourt brassé	salade de tomate aux dés de feta et basilic dos de cabillaud carottes vichy MAT : glace PRIM : flan caramel	concombres vinaigrette émincés de bœuf braisés gratin dauphinois MAT : flan caramel PRIM : glace
G : pain-chocolat	G : semoule au lait	G : BN	G : compote biscuit	G : pain-fromage

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.

LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	MERCREDI 29 JUIN	JEUDI 30 JUIN	VENDREDI 1 <sup>ER</sup> JUILLET MENU BIO
thon à la tomate escalope de dinde torti tricolores emmental brugnon	fèves au sel rôti de bœuf duo de carottes et aubergines fromage blanc nature sucré	gaspacho paëlla tartare pastèque	PIQUE-NIQUE : navettes garnies tomates cerises dés de melon mini brochette de poulet mini brochette de bœuf chips fraises-cerises- framboises	salade de tomates cuisse de poulet purée de pommes de terre fromage frais
G : pain-pâte à tartiner	G : fruit frais de saison	G : crème dessert	G : pain-fromage	G : lait-céréales

LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	MERCREDI 6 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET
œuf dur-mayo rôti de porc haricots lingots brebis nectarine	pastèque parmentier de canard salade clafouti aux fruits de saison	VACANCES	VACANCES	VACANCES
G : pain-chocolat	G : yaourt-boudoir	G :	G :	G :

Merci de retourner 1 exemplaire  
au service Education Jeunesse  
après avoir barré les aliments incompatibles  
avec le régime de votre enfant  
par mail à [affaires.scolaires@mairie-cestas.fr](mailto:affaires.scolaires@mairie-cestas.fr)  
ou par courrier : Hôtel de Ville - BP9 - 33611 CESTAS

Nom : .....

Prénom : .....

Ecole : .....

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.