



Menus restauration scolaire Fléac



Du 09 Mai au 17 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
9-mai	10-mai	11-mai	12-mai	13-mai
Brocolis bio, maïs bio Sauté de pintade au thym et miel Haricots plats Brie bio Fruit bio Goûter Lait bio Pain bio et chocolat Pâte de fruits	Batavia bio, lardons, vinaigre de framboise Agneau au cumin Carottes bio en persillade Fromage blanc bio sucré Goûter Eau Pain et fromage bio Fruit frais bio	Sardine à l'huile Omelette BIO pdt Salade bio Gouda bio Fruit bio	Tomate bio vinaigrette Parmentier végétal bio (pois cassés, oignons, lentilles, tomates) Tome de Charente bio Pêche au sirop bio Goûter Lait bio Brioche perdue bio et pain bio Fruit frais bio	Pâté de campagne Poisson sauce crevettes Pâtes bio Cantal AOP Fruit bio Goûter Lait bio Sablé maison bio et pain bio Pruneaux moelleux
16-mai	17-mai	18-mai	19-mai	20-mai
Carotte râpée bio, mozzarella Lapin persillé Haricots beurre Crème dessert caramel bio Goûter Lait bio Fromage et pain bio Fruit bio	Haricots blanc bio, huile de noix Sauté de bœuf bio aux carottes Pommes de terre bio persillées Reblochon fruitier bio Fruit bio Goûter Eau Petit suisse aromatisé bio et pain bio Abricots moelleux	Tomate bio et fête Filet mignon de porc bio aux olives Pâtes bio Emmental bio Fruit bio	Haricots verts bio, ciboulette Pizza végétarienne Batavia bio Tomme de montagnes bio Fruit bio Goûter Lait bio Financiers bio maison Pâtes de fruits	Concombre bio et thon Saumon rôti au basilic Ratatouille bio Semoule au lait bio Raisins secs Goûter Eau Fromage et pain bio Compote bio
23-mai	24-mai	25-mai	26-mai	27-mai
Céleri rave mayonnaise bio Gratin de pâtes bio et chou-blanc Trappe noix Dordogne Fruit bio Goûter Lait bio Pain bio et chocolat Abricots secs bio	Melon bio Poisson sauce citron Semoule couscous bio Comté bio Sorbet bio Goûter Eau Cake aux fruits bio maison Fruit frais bio	Betteraves râpées bio et thon Rôti de bœuf bio Pommes sautées aux champignons Cantal bio Brownies maison bio	Férie	Pont
30-mai	31-mai	01-juin	02-juin	03-juin
Tomate bio au thon Jambonneau Petits pois bio Comté bio Semoule au lait bio Goûter Lait bio Pain bio et chocolat Fruit bio	Macédoine bio mayonnaise bio Sauté de veau bio à la tomate Blé bio Chèvre bûchette bio Fruit bio Goûter Lait bio Gâteau maison bio et pain bio Pruneaux moelleux	Brocolis bio, mimosa bio Gigot d'agneau rôti à l'ail Flageolet bio Edam Fruit bio	Melon bio Poisson à la bordelaise Haricots verts bio persillés Yaourt aromatisé bio Galette bretonne bio Goûter Eau Fromage bio et pain bio Fruit bio	Riz bio, concombre bio, poivron Moussaka de lentilles bio Tomme des Charentes bio Fruit bio Goûter Lait bio Fromager et pain bio Compote de pomme bio
06-juin	07-juin	08-juin	09-juin	10-juin
Férié	Haricots blancs bio huile de noix Pâtes bio aux olives Sauce tomate bio au basilic Fromage blanc sucré bio Pastèque bio Goûter Eau Pain et fromage bio Fruit frais bio	Melon Cordon bleu de saumon maison Épinards poêlés bio Mousse au chocolat bio Biscuit maison bio	Betterave bio râpée et fête Rôti de bœuf froid Flageolets bio Tomme l'Estaing Pâtisserie bio Goûter Eau Gâteau de semoule bio + pain bio Fruit frais	Quiche au fromage bio maison Poisson grenobloise Chou fleur bio persillé Camembert bio Fruit bio Goûter Lait bio Brioche bio + pain bio Compote de pomme
13-juin	14-juin	15-juin	16-juin	17-juin
Melon bio Couscous d'agneau Semoule bio au raisin Fromage blanc aromatisé bio Abricot moelleux Goûter Lait bio Pain et fromage bio Fruit frais bio	Salade de riz bio Rôti de porc bio charcutière Courgettes persillées bio Gouda bio Fruit bio Goûter Lait bio Tourteau fromager et pain bio Fruit frais bio	Pastèque bio Lasagnes bolognaise bio Salade bio Tome blanche bio Glace bio	Tomate et concombre bio Dahl de lentilles vertes bio Purée de carotte bio Tome d'Aquitaine Compote de pomme bio Goûter Eau Pain et chocolat bio Fruit frais bio	Feuilleté au fromage bio Moules marinières Frites bio Camembert bio Fruit bio Goûter Lait bio Financiers maison bio et pain bio Pâtes de fruits

Possibilité de changement à cause de : disponibilité, maturité, qualité, saisonnalité, prix, lutte contre le gaspillage alimentaire, COVID, etc.

Légende pour les repas :

En vert : plat à composante signe qualité loi EGALIM

En marron : produit principal d'origine (ancienne région + départements limitrophes)

En bleu : plat sans composante qualité loi Egalim

(1) : non fait maison (hors produit évident style yaourt)

