



RESTAURANT SCOLAIRE DE **ROGER PAIN**

20
 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).
 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :
 Produits Bio
 Produits Labelisés
 Produits Pêche durable
 Produit Local



lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	CAROTTES & CELERI RÁPES POISSON MSC SCE CITRON BOULGOUR AUX LEGUMES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES SAUTE DE PORC LOCAL POELEE DE COURGETTES(& RIZ) RONDELE CHEESECAKE	CONCOMBRES VINAIGRETTE GRATIN DE PATES BIO A LA VOLAILLE OMELETTE HARICOTS VERTS CHEVRE LOCAL FRUITS AU SIROP	SALADE DE RIZ ET POIVRONS OMELETTE HARICOTS VERTS VACHE QUI RIT YAOURT SUCRE
lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES SAUTE DE VOLAILLE AUX HERBES BROCOLIS GRATINE(& SEMOULE) MIMOLETTE COMPOTE	RADIS ROSES CROQUE AU SEL PASTA PARTY BIO SAUCE INDIENNE SALADE VERTE LOCALE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES STEAK HACHE SCE KETCHUP PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES CAMEMBERT LIEGEOIS CHOCOLAT		
lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES PAELLA VEGETARIENNE TARTARE CREME VANILLE	SAUCISSON A L'AIL PILON DE POULET ROTI PETITS POIS TOMME NOIRE COUPE BANANE CHOCOLAT	SALADE VERTE SURIMI SAUCISSES POMMES DE TERRE SAUTEES LOCALES CHEVRE LOCAL FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES ESTOUFFAGE DE BOEUF LOCAL CAROTTES VICHY LOCALES BRIE QUATRE QUART	CONCOMBRES VINAIGRETTE PATES CARBONARA AU SAUMON YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON
lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
	MELON PIZZA TOMATE MOZZARELLA SALADE VERTE LOCALE CAMEMBERT GLACE	ROSETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS SEMOULE BIO A LA TOMATE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE HOKI MSC SCE ANETH HARICOTS BEURRE PERSILLES PETIT SUISSE COOKIES	PASTEQUE JAMBON BRAISE HARICOTS BLANCS EDAM SALADE DE FRUITS FRAIS
lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATES VINAIGRETTE CHIPOLATAS PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES CANTAL CREME CHOCOLAT	TABOULE SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS POELEE ESTIVALE(& RIZ) MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	PASTEQUE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE LOCALE COULOMMIERS ANANAS AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS PASTASOTTO BIO COURGETTES FROMAGE AIL & HERBES(PATES) CHEVRE LOCAL CLAFOUTIS PECHES	FRIAND FROMAGE FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE CAROTTES LOCALES YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE DE PERLES SURIMI CALAMARS A LA ROMAINE PIPERADE(& SEMOULE) BRIE FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE POULET AUX HERBES FRITES LOCALES VACHE QUI RIT GLACE	CAROTTES RÁPES LOCALES BRUSCHETTA JAMBON MOZZARELLA SALADE VERTE LOCALE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	TOAST CHEVRE ET SALADE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO PETIT SUISSE COMPOTE DE FRUITS	MELON BOULES AU BOEUF EN SAUCE POELEE DE COURGETTES ET ALBERGINES(& RIZ) TOMME NOIRE GATEAU AU YAOURT
lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
CREPES CHAMPIGNONS TAJINE VEGETARIENNE AUX LEGUMES ET BOULGOUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	PASTEQUE SAUTE DE BOEUF LOCAL PATES BIO TARTARE FLAN CARAMEL	HARICOTS VERTS COURGETTES FARCIES POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLEES PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES PALETTE DE PORC AU JUS BROCOLIS BRATINES(& blé) GOUDA GATEAU CITRON	SALADE DE RIZ MAIS FILET DE COLIN SAUCE HERBES HARICOTS PLATS (& pommes de terre) YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON
lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
CAROTTES RÁPES LOCALES PATES BIO BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES POISSON MSC AUX HERBES RATATOUILLE(& semoule) YAOURT SUCRE BATONNET GLACE FRAISES	PATE DE CAMPAGNE BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATE FLAGEOLETS RONDELE ABRICOTS AU SIROP	GASPACHO(tomate) TORTILLA ESPAGNOLE SALADE VERTE LOCALE BRIE CREME CATALANE	MELON JAMBON BLANC HARICOTS VERTS TOMME NOIRE ROULE CONFITURE
lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
CONCOMBRES VINAIGRETTE ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE SEMOULE BIO AUX LEGUMES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	MELON CHATCHOUKA OEUFS RIZ & PIPERADE GOUDA FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE	DUO DE CRUDITES SAUCISSE AU THYM HARICOTS BLANCS CAMEMBERT GLACE	TOMATES VINAIGRETTE PILONS DE POULET MARINE COURGETTES SAUTEES(& pommes de terre) KIRI ROSE DES SABLES	MENU DU CHEF

LES PRODUCTEURS LOCAUX : Chèvre : Le Petit Signe 86/Laitages : Ferme de la Fayaudrie, Ferme de Blas'lait 86/Laitages BIO : Ferme de l'Airvaudais 79 /Boulangerie Smarves 86/ Porc et Boeuf : Producteurs Réunis 86 / Volaille : Gastronomes 79/ Pommes de terre: Rathier 86/ Fruits et légumes : Boissonnot 86