

Restaurant scolaire de Cugand



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).



api

Conception #6Api

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<p>Céleri rémoulade bio </p> <p>Radis</p>	<p>Coeur de palmier en vinaigrette</p> <p>Betteraves bio vinaigrette </p>	<p>Salade verte aux croûtons</p>	<p>Carottes bio râpées vinaigrette </p> <p>Concombre au fromage blanc</p>	<p>Salade de pâtes tricolores</p> <p>Salade de lentilles au persil</p>
<p>Sauce carbonara</p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p>	<p>Omelette à l'Emmental</p> <p>Boullgour bio aux champignons </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Aiguillette de poulet à la crème</p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Gouda</p>	<p>Sauté de boeuf local à la provençale </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Emmental</p>	<p>Poisson du jour MSC aux herbes fraîches </p> <p>Brocolis bio </p> <p>Tomme blanche</p>
<p>Fruit de saison HVE </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomme cuite caramélisée</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Semoule au lait carambar</p>	<p>Quatre quart au citron (recette du chef)</p> <p>Roulé à la confiture d'abricot</p>	<p>Salade de fruits bio (pomme/banane à la vanille) </p> <p>Smoothie banane kiwi</p>

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menu des maternelles 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Cugand



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).



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



MENU STREET FOOD

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Concombre au fromage blanc ciboulette Carotte râpée vinaigrette à l'orange	Rillettes de poisson MSC Sardine à la tomate	Taboulé de chou fleur		Tartine provençale Pizza aux poivrons
Tortillas Piperade Saint Paulin	Sauté de veau local marengo Haricots verts bio Fromage IGP	Chipolatas local Purée de légumes Edam	 	Poisson MSC meunière du chef Epinards bio à la crème Petit moulé
Yaourt bio aux fruits Yaourt bio à la vanille	Pudding au chocolat (recette du chef) Crêpe au sucre	Riz au lait caramel du chef		Ananas frais Fraise au sucre

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Menu des maternelles



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Cugand



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Radis beurre	Salade de concombre vinaigrette	Taboulé bio à la menthe 	Rosette et son cornichon	Mousse de carotte et son toast
Céleri branche à la pomme	Champignons de Paris vinaigrette		Rillettes de porc	Salade verte au maïs
Saucisse de Toulouse	Bouchée à la reine végétarienne du chef	Fricassé de volaille au curry	Mijoté de boeuf local aux oignons 	Filet de colin MSC gratiné à la bordelaise 
Mogettes label rouge locales 	Riz bio au mélange 5 céréales 	Ratatouille	Coeur de blé bio 	Carottes bio façon vichy 
Fromage AOP 	Fromage fondu	Fromage	Gouda	Mimolette
Crumble de pomme HVE et rhubarbe 	Crème aux oeufs du chef	Salade de fruits frais	Fruit de saison bio 	Tarte aux pommes du chef
Compote pomme banane	Crème dessert chocolat		Fraise chantilly	Tarte fine abricots

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Menu des maternelles



Produits Labellisés



Produit Local



Restaurant scolaire de Cugand



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).



api

Conception #éApi

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Repas végétarien



Ascension

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Salade de riz</p>	<p>Carottes râpées au persil</p> <p>Courgettes râpées au fromage blanc et curry</p>	<p>Macédoine de légumes</p>		
<p>Emincé de poulet BBC rôti au miel </p> <p>Courgettes bio poêlées au curcuma </p> <p>Brie</p>	<p>Filet de colin à la tomate</p> <p>Semoule bio aux petits légumes </p> <p>Emmental bio </p>	<p>Burger végétarien (galette végétale)</p> <p>Frites</p> <p>Fromage fondu</p>		<h1>PONT</h1>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pêche façon melba</p>		

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Menu des maternelles



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Cugand



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).



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Pastèque	Salade de lentilles vinaigrette	Gaspacho de petits pois	Tarte à la tomate	Salade verte bio au maïs, tomates 
Coleslaw	Mogettes vinaigrette		Toast au fromage	Concombre vinaigrette
Pasta party aux 3 fromages	Hachis parmentier du chef	Brandade de poisson	Sauté de boeuf local aux olives 	Fish & chips
Salade verte	Salade verte	-	Duo de courgettes et aubergines	
Fromage blanc	Fromage AOP 	Fromage fondu	Tomme blanche	Petit suisse
Poire au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison HVE 	Panna cotta au caramel beurre salé	Fraises au sucre
Pêche au sirop grenadine	Salade de fruits frais		Crème pâtissière au coulis	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Menu des maternelles



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Cugand



api
Conception #6Api



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).



Repas Amérique du sud

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Oeuf dur mayonnaise	Melon	Salade de tomates vinaigrette	Piémontaise	
Cervelas vinaigrette	Pastèque		Salade de pois chiche	
Filet de lieu MSC au citron 	Steak haché de boeuf local sauce à l'échalote 	Quiche au poisson	Lasagnes de légumes bio (courgettes, aubergines) 	
Courgettes bio 	Frites	Ratatouille bio 	Salade verte	
Mimolette	Tomme noire	Fromage fondu	Fromage AOP 	
Smoothie de fruits (banane bio) 	Fromage blanc local Stracciatella 	Glace	Crumble d'abricot au muesli	
Fruit de saison	Fromage blanc local au coulis 		Compote pomme framboise	#REF!

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Menu des maternelles



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Cugand



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).



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Salade de perles de pâtes aux poivrons	Concombre au fromage blanc et aux herbes	Melon	Mousse de foie et son cornichon	Céleri bio rémoulade 
Riz au maïs	Champignons vinaigrette		Rillettes de porc	Carottes bio au citron 
Sauté de dinde colombo aux pommes fruits	Nuggets végétal	Chipolatas local aux herbes 	Mijoté de boeuf local aux oignons 	Moules marinières
Haricots beurre	Ratatouille bio 	Mogettes label rouge 	Semoule bio 	Frites
Fromage AOP 	Camembert	Petit suisse	Samos	Mimolette
Fruit de saison HVE 	Glace	Compotée de pomme fraise basilic du chef	Salade de fruits d'été bio au granola 	Mousse au chocolat
Fruit de saison	Glace		Fruit de saison	Entremet vanille

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Menu des maternelles



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Cugand



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).



api

Conception #éApi

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien



FÊTONS LE DERNIER JOUR

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
Assiette de crudités	Salade de pastèque et melon	Terrine de légume sauce aurore	SALADE TOMATE CERISE PASTÈQUE	Bonnes vacances !!
-	-	-	-	
Wings de poulet	Émincé de porc basquaise	Wings de poulet	BURGER	
Printanière de légumes frais	Riz bio	Coeur de blé	FRITES	
Fromage	Fromage	Fromage	FROMAGE	
Fruit de saison HVE	Crème dessert caramel	Glace	BROCHETTE DE CHAMALLOW FRAISE	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.