

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas



## Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li><b>Steak haché</b> </li> <li>Potatoes crème ciboulette</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes aux <b>lentilles vertes</b> </li> <li>Salade </li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>

## Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes d'été rôtis (Courgettes, aubergines, tomates, ail, huile d'olive)</li> <li><b>Semoule</b> aux pois chiches </li> <li>Montboissier</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Galette artisanale jambon / fromage</li> <li>Salade verte </li> <li>Yaourt aromatisé </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Pique - Nique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo (Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche)</li> <li><b>Poulet rôti</b> </li> <li>Haricots beurre à la tomate</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blanquette de poisson frais</li> <li>Carottes et riz </li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>

### 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** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 Locqueltas



## Menus du 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Tortilla (œuf, pommes rissolées, oignons)</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Escalope de dinde</li> <li>Ratatouille</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p>Pique - Nique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres alpins (Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron)</li> <li>Pizza au thon</li> <li>Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates et dés d'edam, huile d'olives et au basilic</li> <li>Tajine d'agneau</li> <li>Boullgour</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore (Tortis multicolores, dés de tomates, tomate noire, olives, vinaigrette)</li> <li>Boulettes de bœuf aux 4 épices</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chili sin Carne (lentilles et haricots rouges)</li> <li>Riz</li> <li>Vache picon</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de blé</li> <li>Sauté de porc sauce soja</li> <li>Chou fleur béchamel</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre (Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons,</li> <li>Filet de dinde, jus au thym</li> <li>Gratin de courgettes à la mozzarella</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes et mimolette râpées</li> <li>Penne rigate</li> <li>Carbonara de poisson frais</li> <li>Île flottante</li> </ul>

### 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** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 Locqueltas



## Menus du 27 septembre au 1 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon (Farfalles, gouda, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette)</li> <li>Poisson pané</li> <li>Poêlée de haricots verts aux champignons</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates aux dés de féta et à l'échalote</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Boulgour</li> <li>Gâteau d'anniversaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou chinois au maïs</li> <li>Rôti de veau à la dijonnaise</li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Gratin de macaronis</li> <li>aux légumes (Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail)</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux poires</li> <li>Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>Julienne de légumes* et pommes vapeur (Duo de carottes, celeri rave, beurre)</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>

## Menus du 4 au 8 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Ibérique (Courgette râpée, thon, sauce tomate, cornichon, olive noire, huile d'olive)</li> <li>Paëlla</li> <li>au poulet</li> <li>Gâteau Basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parmentier de lentilles vertes</li> <li>Salade</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate farçie</li> <li>Semoule au bouillon de tomates</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Longe de porc rôtie</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Semoule au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres et crème à l'aneth</li> <li>Filet de poisson frais scc moutarde à l'ancienne</li> <li>Blé tendre</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>

### En route vers l'Espagne!

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



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 Locqueltas

Un jour, une recette!

LA SEMAINE DU GOÛT



## Menus du 11 au 15 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates, emmental et fonds d'artichauts</li> <li>● Omelette</li> <li>● Frites fraîches</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale</li> <li>● Émincé de dinde sauce suprême</li> <li>● Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma</li> <li>● Fromage blanc à la crème de marrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel</li> <li>● Steak haché au paprika</li> <li>● Boulgour pilaf</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois en salade (Chou chinois, tomates, mimolette, vinaigrette)</li> <li>● Jambon grillé sauce champignons</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Roulé à la confiture de myrtilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet de poisson frais à la bisque de homard</li> <li>● Farfalles</li> <li>● Cantal</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Colombo de porc</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Tomme grise</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Quiche aux 3 fromages</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade mexicaine*</li> <li>● Filet de poisson sauce tomate</li> <li>● Courgettes aux oignons</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Gratin Dauphinois au jambon</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles (Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette)</li> <li>● Boulettes d'agneau</li> <li>● Carottes à la crème d'ail</li> <li>● Gâteau d'anniversaire</li> </ul>

\* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, 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** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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.