

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas



Menus du 30 août au 3 septembre 2021

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

Menus du 6 au 10 septembre 2021

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

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

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

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

Menus du 4 au 8 octobre 2021

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

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

Menus du 18 au 22 octobre 2021

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

* 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.