



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 1 au 5 mai 2023

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Paupiette de veau sauce charcutière Duo de haricots persillés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce crustacés Pommes noisettes Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette balsamique Riz pilaf Lentilles corail à la provençale Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Longe de porc rôti, jus au thym Petits pois aux oignons Crêpe sucrée

* Haricots rouges, maïs, mimolette, échalote, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 mai 2023

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Pizza aux 3 fromages* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Ratatouille et blé Fromage Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf aux olives Carottes vichy Saint Nectaire Gâteau haricotat 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour sauce moutarde Torsades Bleuet des prairies Fruit de saison

* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

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 : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 15 au 19 mai 2023

lundi 15

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été* bouillon au Ras el-hanout
- Fruit de saison

*Patate douce, courgette, fenouil, oignons, poivron.

mardi 16

- Salade papillon*
- Galette saucisse
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vianigrette.

mercredi 17

- Hachis parmentier
- Salade de mâche
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 18 **vendredi 19**

Menus du 22 au 26 mai 2023

lundi 22

- Betteraves aux pommes
- Thon à la catalane*
- Riz doré
- Fromage blanc fermier aux éclats de M&M'S

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 23

- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Flan à la ratatouille
- Cantal
- Fruit de saison

mercredi 24

- Emincé kebab
- Potatoes
- Fromage
- Glace

jeudi 25

- Taboulé fraîcheur
- Quiche vache qui rit*
- Salade verte
- Fruit de saison

* Quiche à la vache qui rit, oignons confits et moutarde à l'ancienne.

vendredi 26

- Haut de cuisse de poulet, marinade au tandoori
- Haricots beurre et boulgour
- Carré président
- Gâteau d'anniversaire

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 : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locqueltas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 29 mai au 2 juin 2023

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Croque Sicilien* Salade vinaigrette balsamique Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau Pommes de terre persillées Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates, féta à l'échalote Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes Fusilli Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Retour de pêche sauce ratatouille Semoule Fruit de saison
	* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, huile d'olives, ail, basilic.			

Menus du 5 au 9 juin 2023

lundi 5	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9	
<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois, tome noire et maïs Omelette aux herbes sauce ketchup Frites Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de melon Calamars à la provençale Riz de Camargue Tarte Tropézienne 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf Semoule Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette) Poulet rôti Poêlée de haricots* Panna cotta aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème Colombo de porc Risotto de blé aux petits légumes* Fromage blanc fermier à la confiture
		* Haricots verts, champignons, oignons, ail, huile d'olives.		
		* Blé, dés de carottes, fenouil, oignon, ail.		

Le tour de France des régions

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier Matière grasse cachée 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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.</p>
--	---	--



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Locquetas



Menus du 12 au 16 juin 2023

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Strasbourgeoise* ● Poisson pané ● Spaghettis de courgettes sauce tomate ● Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade au gouda, croûtons et noix ●● Rougail de saucisses ● Aux lentilles ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ●● Croque monsieur ● Salade verte ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Fajitas de volaille ● Salade verte ● Saint Paulin ●● Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cake au camembert ● Macaronis gratinés ● À la purée d'aubergines ● Fruit de saison

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, mayonnaise, vinaigrette.

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ●● Blé à la provençale* ● Jambon braisé ● Haricots beurre à l'ail ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ●● Ty Pavé végétal estival ● Salade vinaigrette au xéres ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Omelette ● Pomme de terre sautée ●● Fromage blanc aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Betteraves aux dés d'emmental et ciboulette ● Penne rigate ●● Bolognaise au bœuf et graines de sarrasin ●● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Curry de poisson frais au lait de coco ●● Riz créole et pois gourmands ● Tomme Catalane ● Fruit de saison

* Blé, dés de tomates et de tome grise, poivrons ciselés, 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** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 26 au 30 juin 2023

lundi 26

- Salade chinoise*
- Émincé de dinde aux champignons
- Petits pois cuisinés
- Semoule au lait à la vanille

mardi 27

- Bœuf à la provençale
- Haricots blancs
- Pont l'Évêque
- Fruit de saison

mercredi 28

- Melon
- Tomate farçie
- Riz
- Crème dessert à la vanille

jeudi 29

- Concombre au fromage blanc
- Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic
- Salade verte
- Glace

vendredi 30

- Carottes et mimolette râpées
- Poisson du jour sauce crème ciboulette citronnée
- Potatoes
- Yaourt fermier sucré

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

Menus du 3 au 7 juillet 2023

lundi 3

- Betteraves aux dés de fromage et noix
- Raviolis gratinés
- Salade vinaigrette balsamique
- Compote de pommes

mardi 4

- Cari de courgettes
- aux 2 lentilles
- Yaourt fermier aromatisé
- Gâteau d'anniversaire

mercredi 5

- Pastèque
- Steak haché
- Pâtes
- Crème de dessert

jeudi 6

- Taboulé de choux fleur
- Gratin de pommes de terre saumon aneth
- Salade verte
- Cocktail de fruits au sirop

vendredi 7

- Jambon blanc
- Chips
- Emmental
- Banane

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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.