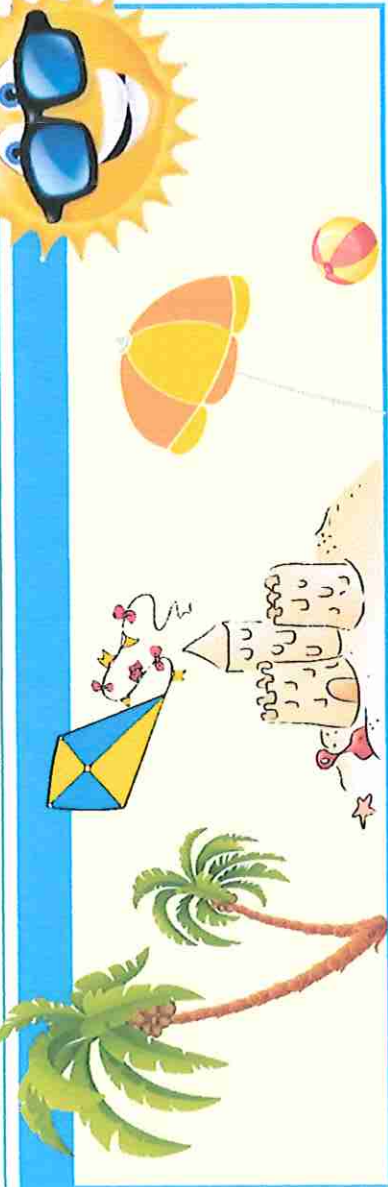


VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE
RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueeltas



Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi		vendredi	
● Melon	● Torsades	● Concombres et crème à l'aneth	● Cake féta
● Sauce bolognaise	● Glace	● Salade verte	● Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi		mardi		mercredi		jeudi		vendredi	
● Salade Marco Polo*	● Boulettes d'agneau	● Pastèque	● Omelette	● Paupiette de veau à la dijonnaise	● Purée de brocolis	● Tomates mozzarella, huile d'olives au basilic	● Colombo de porc	● Salade de pommes de terre*	● Filet de poisson frais sauce chorizo
● Petits pois au bouillon	● Fruit de saison	● Potatoes crème ciboulette	● Yaourt fermier aromatisé	● Fromage	● Fruit de saison	● Riz créole	● Millefeuille confiture	● Carottes glacées	● Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, edam, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

* Pommes de terre, cerveselas, emmental, tomate, cornichons, mayonnaise.

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.

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

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueijas



AB **RA** **BLV** **OC** **AC**

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 12 au 16 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombre alpins* Pizza au thon mozzarella et tomates Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis râpé Bœuf massalé Torsades Fian nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce poivron Pommes vapeur Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade verte Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Courgettes et tomates rôties* Semoule aux pois chiches Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

* Blé, tome noire, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 19 au 23 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Émincé de dinde sauce suprême Carottes persillées Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates aux dés de féta et échalote Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) Riz Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc à l'ananas Courgettes sautées et macaronis Fromage Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Boulettes de bœuf basquaise Pommes de terre sarladaise* Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne Duo de haricots Yaourt fermier sucré

* Farfalles, mimolette, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Le tour de France des régions

Melon

Boulettes de bœuf basquaise

Pommes de terre sarladaise*

Gâteau Basque

* Pommes de terre, graisse de canard, ail, persil.

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.

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



Locquefort

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquefort



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 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin Dauphinois au jambon Cantal Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Ratatouille et blé tendre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poisson pané au citron frais Julienne de légumes* Semoule au lait au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavé végétal estival Salade vinaigrette balsamique Vache picon Gâteau d'anniversaire

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et maïs Sauté de dinde à l'estragon Riz doré Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Quiche aux 3 fromages Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate farcie Semoule au bouillon de tomates Fromage Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Papillote de veau sauce charcutière Carottes vichy Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate Carbonara de poisson frais Montboissier Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

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



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE
RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueffret



Nos menus intègrent 30% 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 10 au 14 octobre 2022

LA SEMAINE DU GOÛT

lundi

- Encornets à l'armoricaine
- Bouligour
- Chantaillou ail et fines herbes
- Fruit de saison

mardi

- Salade mexicaine*
- Fajitas à la volaille
- Salade verte
- Clafoutis aux bigarreaux

mercredi

- Salade de tomates
- Longe de porc rôtie
- Petits pois cuisinés
- Entremets à la pistache

jeudi

- Concombres, crème ciboulette
- Sauté de bœuf aux pousses de bambou
- Pommes râpées
- Fromage blanc fermier

vendredi

- Houmous
- Gratin de macaronis aux légumes*
- Fruit de saison

* Haricots rouges, maïs, pois chiches, échalotes, vinaigrette.

* Dés de courgettes, sauce tomate, polivrons, oignon, ail.

Menus du 17 au 21 octobre 2022

lundi

- Salade multicolore
- Jambon grillé sauce champignons
- Haricots verts persillés
- Crème dessert au chocolat

mardi

- Poulet rôti
- Haricots blancs à la tomate
- Carré président
- Fruit de saison

mercredi

- Taboulé aux raisins
- Steak haché
- Gratin de choux fleurs béchamel
- Glace

jeudi

- Parmentier de lentilles
- Salade verte
- Mimolette
- Fruit de saison

vendredi

- Chou chinois en salade*
- Blanquette de poisson frais
- Carottes et riz
- Gâteau d'anniversaire

* Fortis multicolores, dés de tomate grise, de tomates et d'olives, vinaigrette.

* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, 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.