



Bon Appétit



Restaurant scolaire de Garat

Menus du 2 mai au 7 juillet 2022



lundi 2 mai	mardi 3 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
Carottes râpées vinaigrette	Toast au chèvre et herbes de Provence	Salade de riz	Chou râpé BIO en salade
Croissant garni au jambon	Omelette soufflée à la tomate	Poisson MSC à la crème	Sauté de poulet BIO
Salade verte	Petits pois BIO	Epinards au jus	Purée de pomme de terre
Edam	Suisses aromatisés	Mimolette	Camembert BIO
Glace	Fruit de saison	Banane BIO	Crème aux oeufs BIO

Angleterre



lundi 9 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Salade de blé BIO	Coleslaw	Concombres vinaigrette	Taboulé
Côte de porc BIO au jus	Fish and chips (poisson MSC	Lasagne à la bolognaise végétale (lentilles)	Sauté de veau VBF aux épices
Gratin de courgette BIO	Potatoes	Salade verte	Légumes façon couscous
Fromage blanc BIO	Emmental	Chanteneige	Gouda
Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Radis roses au beurre	Pâté de campagne et cornichons	Salade Waldorff (céleri branche, pomme, noix)	Courgettes râpée BIO au fromage blanc BIO
Cordon bleu	Sauté de boeuf LABEL	Curry de brocolis, haricots rouges et patate douce	Brandade de poisson MSC
Pâtes BIO	Jardinière de légumes		Salade verte BIO
Saint Paulin	Kiri	Cantal	Fromage de chèvre BIO
Compote	Banane BIO au coulis de chocolat	Tarte aux fraises	Crème dessert chocolat BIO

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Friand au fromage	Betteraves rouges BIO vinaigrette		
Steak haché de veau grillé	Parmentier de courgette BIO, polenta et lentilles corail BIO		
Carottes vichy	Salade verte BIO		
Yaourt BIO LOCAL	Edam BIO		
Fruit de saison	Fruit de saison BIO		

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
Chou-fleur sauce cocktail	Salade de pâtes BIO	Tomates au basilic	Concombres à la crème
Poulet basquaise	Rosbeef BIO au jus	Poisson MSC crème citronnée	Pizza aux légumes d'été et mozzarella
Riz	Haricots verts BIO	Gratin de blettes	Salade verte
Suisses aromatisés	Vache qui rit BIO	Fromage blanc	Fraidou
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Donuts	Panna cotta au coulis de fruits rouges

Végétarien
 Bio
 Local
 Viande française

Produit labellisé
 Repas à thème



lundi 6 juin	mardi 7 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
	Radis roses au beurre	Surimi mayonnaise	Salade de pomme de terre BIO
	Clafoutis à la ratatouille	Boeuf LABEL stroganoff	Poisson pané MSC et citron
	Semoule sauce tomate	Riz IGP	Epinards à la crème
	Samos	Yaourt BIO LOCAL	Saint Nectaire
	Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Fruit de saison

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Carottes râpées BIO vinaigrette	Crêpe fourrée au fromage	Salade de blé	Concombres au maïs
Pâtes BIO	Tomate farcie provençale (courgette, oignon, bologour, haricots blancs)	Poisson MSC crème à l'aneth	Couscous au poulet
à la bolognaise BIO	Sur lit de riz	Gratin de coeurs de céleri	Semoule et légumes couscous
Emmental BIO	Fromage blanc	Gouda	Camembert
Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace

Portugal



lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Salade de riz BIO	Betteraves rouges BIO aux pommes	Salade portugaise (tomate, pois chiche, thon, olive, salade)	Raita de radis roses (sauce yaourt et herbes)
Rosbeef LABEL	Dahl de pois cassés à l'indienne (pois cassés, carottes, cumin, curry)	Poulet grillé à la portugaise (marinée ail, citron, paprika, huile d'olive)	Poisson MSC aux aromates
Gratin de courgette BIO	Quinoa	Pommes de terre rôties au laurier	Ratatouille
Suisses aromatisés BIO	Saint Paulin	Chanteneige	Mimolette
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Compote de pêche à la cannelle et amandes effilées	Gâteau au chocolat

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
Tomates vinaigrette	Salade de pâtes BIO	Concombres à la menthe	Melon
Chipolatas grillées	Estouffade de boeuf BIO à la provençale	Poisson MSC crème de basilic	Quiche aux légumes d'été et Brie
Pommes de terre risollées	Haricots verts BIO	Brocolis	Salade verte
Kiri	Coulommiers BIO	Mont Cadi	Yaourt BIO LOCAL
Abricots au sirop	Banane BIO	Brioche troyézienne	Glace

Vacances

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
Croissant au fromage	Fonds d'artichaut au thon	Courgette râpée BIO vinaigrette	
Falafels (boulettes de pois chiches)	Sauté de dinde BIO à la moutarde	Croque Monsieur	
Ratatouille	Pâtes BIO	Salade verte	
Fromage blanc	Edam BIO	Fromage de chèvre	
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Glace	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.