

Restaurant scolaire de MONTPELLIER DE MEDILLAN

api

conception Crécap



Bon Appétit



2-mai	3-mai	4-mai	5-mai	6-mai
Céleri rémoulade	Salade de tomates		Carottes Bio râpées	Salade de soja
Sauce carbonara	Omelette à l'emmental		Sauté de boeuf à la provençale	Poisson du jour MSC aux herbes fraîches
Coquillettes Bio	Boullghour Bio aux champignons		Pommes sautées	Brocolis Bio
Fruit de saison HVE	Fruit cuit			Mimolette
			Pêche au sirop	

9-mai	10-mai	11-mai	12-mai	13-mai
Saucisson à l'ail	Tomates mozzarella		Betteraves vinaigrette	Maquereau à la moutarde
Émincé de porc à la crème	Sauté de boeuf façon carbonade		Chili de légumes (haricots rouges, carottes, maïs, tomates)	Poisson frais sauce pécheur
Carottes Bio	Frites		Tortis Bio	Semoule Bio
Roulé au chocolat	Yaourt nature		Île flottante au caramel	Fruit de saison Bio

menu Street Food

16-mai	17-mai	18-mai	19-mai	20-mai
Concombre au fromage blanc et ciboulette	Terrine de poisson sauce cocktail		Chips tortillas et sa sauce aux fines herbes	Tartine provençale
Boulette végétarienne sauce piquante	Sauté de veau marenco		Hot dog	Poisson MSC
Riz aux poivrons	Haricots verts Bio		Potatoes	Épinards à la crème
Emmental	Gâteau au chocolat (recette du chef)		Glace	Ananas frais

23-mai	24-mai	25-mai	26-mai	27-mai
Radis beurre	Salade de concombres vinaigrette		Férié	Pont
Saucisse de Toulouse	Bouchée à la reine végétarienne du chef			
Moquettes Label Rouge local	Riz bio au mélange 5 céréales			
Liégeois saveur chocolat	Flan vanille			

30-mai	31-mai	1-juin	2-juin	3-juin
Salade de pommes de terre	Carottes râpées au fromage blanc		Rosette et son cornichon	Champignons à la crème de curry
Émincé de poulet BBC rôti au miel	Bouchée panée végétarienne		Mijoté de boeuf aux oignons	Filet de colin MSC gratinée à la bordelaise
Courgettes Bio poêlées au curcuma	Semoule Bio aux petits légumes		Coeur de blé Bio	Carottes Bio façon Vichy
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Camembert	Tarte Normande

6-juin	7-juin	8-juin	9-juin	10-juin
Férié	Salade fraîcheur		Tarte à la tomate	Pastèque
	Hachis parmentier du chef		Sauté de boeuf aux olives	Gnocchis au basilic, tomate et parmesan
	Poêlée de légumes Bio		Duo de courgettes et aubergines	Julienne de légumes
Yaourt aux fruits	Crème caramel		Poire au chocolat	

13-juin	14-juin	15-juin	16-juin	17-juin
Salade verte Bio au maïs et tomates	Betteraves Bio vinaigrette		Concombre Bio à la bulgare	Salade de quinoa Bio
Fish and chips	Cordon bleu		Omelette aux fines herbes	Poêlée d'encornet MSC à la provençale
Pommes frites	Lentilles Bio		Purée de carottes Bio	Fondue de poireaux et pommes de terre
Salade de fruits à la menthe	Glace		Tarte au chocolat (recette du chef)	Saint paulin

Menu Amérique

20-juin	21-juin	22-juin	23-juin	24-juin
Salade de pommes de terre Bio vinaigrette	Melon		Oeuf dur mayonnaise	Coviche de légumes
Filet de lieu MSC au citron	Steak haché sauce à l'échalote		Lasagnes de légumes Bio (courgettes, aubergines)	Galinhada de poulet (gingembre, lait de coco)
Courgettes Bio	Frites		Épinards à la crème	Riz aux épices
Yaourt nature sucré	Fromage blanc		Tarte à l'abricot	Duo mangue et ananas



27-juin	28-juin	29-juin	30-juin	1-juil.
 Salade de tomates Bio Croque monsieur béchamel aux petits Salade verte Cocktail de fruits	Sardine à l'huile Rôti de porc aux pruneaux Haricots verts Bio Fromage ou laitage		Pastèque Sauce bolognaise Penne Bio Smoothie de fruits Bio	Betteraves Bio vinaigrette Poisson frais du jour Gratin de choux fleurs et pommes de terre Bio Paris-Brest
4-juil.	5-juil.	6-juil.	7-juil.	8-juil.
Assiette de crudités Wings de poulet Printanière de légumes frais Fromage ou laitage	Pastèque Émincé de porc basquaise Riz Bio Crème dessert caramel		Salade de tomate cerise et pastèque Burger Frites Brochette chamallow et fraises	Bonnes vacances !