

Lundi 22 Avril 2024	Lundi 29 Avril 2024	Lundi 6 Mai 2024	Lundi 13 mai 2024
Macédoine de légumes (1,13) Jambon blanc France <i>(raviolis au fromage)</i> (1,2,11) Coquillettes BIO (2) Fromage (2) Compote Pommes/Poires BIO	Taboulé (semoule BIO) (5,13) Escalope de poulet France <i>(œufs durs</i> BIO) (1,2,11) Gratin de courgettes (2) Fruit de saison BIO	Concombres vinaigrette BIO (13) Mélange 4 céréales BIO et légumes de saison (2,11) Fromage (2) Fruit de saison BIO	Pâté de campagne (1,2) Colin aux 3 céréales (1,5,7,10,11) Haricots plats (2) Brique de brebis (2) Fruit de saison BIO
Mardi 23 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Mardi 7 Mai 2024 Menu Anglais	Mardi 14 Mai 2024
Carottes râpées BIO (13) Calamars à la romaine (4,11) Brocolis BIO au beurre (2) Crème au chocolat BIO (1,2) Biscuit BIO (1,2,11)	Radis vinaigrette (1,13) Filet de merlu sce hollandaise (1,2,11) Pommes de terre vapeur (2) Tarte Bourdaloue à la poire (1,2,11)	Coleslaw aux légumes BIO (1,13) Fish and potatoes (1,2,5,11) Crumble aux pommes (1,2,11)	salade de Lentilles corail BIO (13) Omelette BIO aux champignons (1) Gratin de Chou fleur BIO (2) Tarte fine aux pommes (1,2,11)
Jeudi 25 Avril 2024	Jeudi 2 Mai 2024	Jeudi 9 mai 2024	Jeudi 16 Mai 2024 Menu Espagnol
Œufs BIO mimosa (1) Rôti de veau France <i>(Haché végétal)</i> (1) Navets sautés (2) Fromage blanc BIO au miel (1,2)	Betteraves et pommes BIO (13) Lasagnes végétales aux pâtes BIO gratinées (1,2,11) Fraises chantilly (2)	FERIÉ	Artichauts à l'espagnole (13) <i>(Betteraves)</i> (13) Paella de la mer (3,4,5,11) au riz BIO Crème catalane aux œufs BIO (1,2)
Vendredi 26 Avril 2024	Vendredi 3 Mai 2024	Vendredi 5 Avril 2024	Vendredi 17 Mai 2024
Salade mexicaine BIO (13) Émincé végétal basquaise Riz BIO Fromage (2) Fruit de saison BIO	Salade mesclun BIO fromagère (2,13) Ragoût de porc France printanier <i>(marmite de la mer)</i> (3,4,5) Petit suisse aux fruits (2) Biscuit BIO (1,7,11)	FERIÉ	Courgette rémoulade (1,13) Poulet aux olives <i>(cabillaud)</i> (5) Semoule BIO (2,11) Fromage blanc BIO sucré (2)

Légende:



Repas végétarien

Agriculture biologique

Origine de la viande

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles **BIO**, sans sulfites

Notre pain est **BIO**

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE PIBRAC

Du 22 Avril AU 17 Mai 2024



L'équipe de Restauration vous souhaite un bon appétit !