



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

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

Réalisé par le chef 

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
fêtons les Fête du Travail	fêtons les Boris	fêtons les Sylvain	fêtons les Judith
FERIE	VACHE QUI RIT	BETTERAVES ROUGES À L'ECHALOTTE	TOMATE EN SALADE
		OU MACEDOINE DE LEGUMES À LA RUSSE	OU PERSILLADE DE LENTILLES
	CORDON BLEU	OMELETTE BASQUAISE (VG) 	PANE DE COLIN (MSC) SAUCE AUX HERBES 
	POMMES SAUTEES	RIZ CRÉOLE	PATES
	SALADE VERTE LOCALE 	RATATOUILLE	BROCOLI VAPEUR
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF 	
OU FRUIT DE SAISON	OU FLAN CHCOLAT	OU COCKTAIL DE FRUITS	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Réalisé par le chef 

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
fêtons les Victoire 1945	fêtons les Pacôme	fêtons les Estelle	fêtons les Achille
FERIE	CAMEMBERT	VELOUTE DE COURGETTES	SALADE COLESLAW
		OU SALADE COMPOSEE	OU POIS CHICHES VINAIGRETTE À L'ORANGE
	JAMBON BLANC A LA PARISIENNE	PASTA PARTY CHEDDAR (VG) 	FRICASSEE DE LA MER (MSC) À LA DIEPPOISE 
	POMMES DE TERRE LOCALES 	TORTIS	SEMOULE AUX EPICES
	SALADE CAPRISE	LÉGUMES LOCAUX 	COURGETTES AU PESTO
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL À CUSTOMISER 	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF 	
OU LIEGESOI VANILLE	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
fêtons les Denise	fêtons les Honoré	fêtons les Eric	fêtons les Yves
SALADE DE MAIS	SALADE TEX MEX	FERIE	
OU CRUDITÉS VARIÉES	OU TOMATE MIMOSAS		
HACHIS PARMENIER DE BOEUF	NUGGET'S DE POULET		
POMMES DE TERRE LOCALES 	RIZ PILAF		
POELEE DE CHAMPIGNONS	PETIT POIS CATALANE		
FRUIT DE SAISON	ABRICOT FRAMBOISINE		
OU FROMAGE BLANC CASSONADE	OU PAIN EPICES		


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
fêtons les Emile	fêtons les Didier	fêtons les Sophie	fêtons les Bérenger
MIMOLETTE	GASPACHO DE TOMATE OU CÉLERI AU CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ALLEMANDE SALADE DE CHOUX ROUGES BERLINOISE	EGG'S SAUCE ANGLAISE OU ENGLISH BEANS
RAVIOLIS GRATINES	PAELLA DE POULET	WEISS WURST	FISH AND CHIP'S
SALADE VERTE LOCALE 	RIZ POIVRONADE	POMMES DE TERRE LOCALES 	FRENCH FRIES
FRUIT DE SAISON	CREME CATALANE	COMPOTE POMME CANNELLE	PETIT POIS À LA MENTHE
OU MOUSSE AU CHOCOLAT	OU FRUIT DE SAISON	OU MOUSSE FORET NOIRE	CAROTTE CAKE OU MARMELADE TUTTI FRUTI

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local

Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
fêtons les Ursule	fêtons les Jeanne	fêtons les Justin	fêtons les Blandine
FERIE	PETIT MOULE	CONCOMBRE EN SALADE OU RADIS ROSE	PASTÈQUE OU TOMATE EN SALADE
	NUGGETS DE BLE	SAUTÉ DE PORC PROVENÇALE	FILET DE HOKI (MSC) SAUCE CITRON
	POMMES DE TERRE FONDANTES	POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE
	SALADE VERTE LOCALE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LÉGUMES DU SOLEIL
	CREME DESSERT OU FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	COOKIE DU CHEF OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local 

Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
fêtons les Boniface	fêtons les Claude	fêtons les Médard	fêtons les Diane
SALADE VERTE FROMAGÈRE	TOMATE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR AU PERSIL	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE
OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OU HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	OU SALADE DE POIS CHICHES À L'ORANGE	OU TABOULÉ TUNISIEN
PÂTES CARBONARA	CHIPOLATA GRILLEE	PIZZA FROMAGE (VG) 	PECHE DU JOUR
PATES	MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE		RIZ TOMATO
ÉPINARDS À LA CRÈME	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE CAPRICE	ÉPINARDS À L'AIL
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL À CUSTOMISER 	GATEAU DU CHEF A LA PÊCHE 
OU YAOURT AROMATISE	FLAN NAPPE CARAMEL	OU COMPOTE	OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

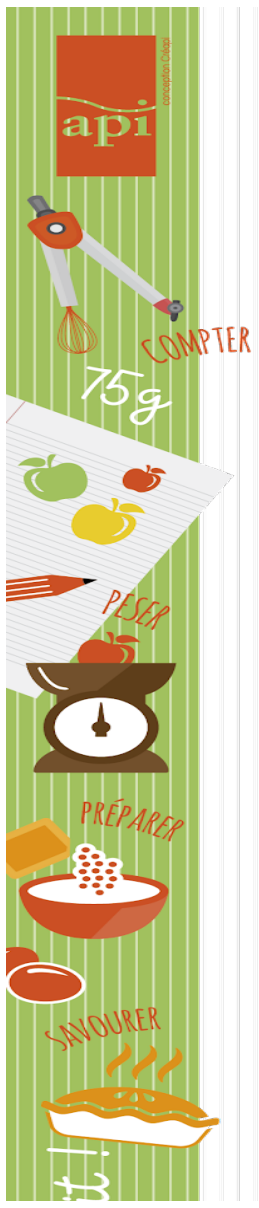
Réalisé par le chef



Repas à thème 'Balade en mer'

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
fêtons les Guy	fêtons les Antoine	fêtons les Germaine	fêtons les Jean-François
PASTEQUE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	MELON	OEUF SURIMI
OU MIKADO DE MAIS	OU CONCOMBRE VINIAGRETTE	OU PASTEQUE	OU PECHE AU THON
COUSCOUS BOULETTE	PATES BOLOGNAISE	CROQUE MONSIEUR TOMATE MOZZARELLA	CALAMAR A LA ROMAINE
SEMOULE	TORTIS		RIZ AUX EPICES
LEGUMES COUSCOUS		SALADE VERTE LOCALE	PETITS LEGUMES DU SOLEIL
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON
OU YAOURT AU SUCRE	OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local 

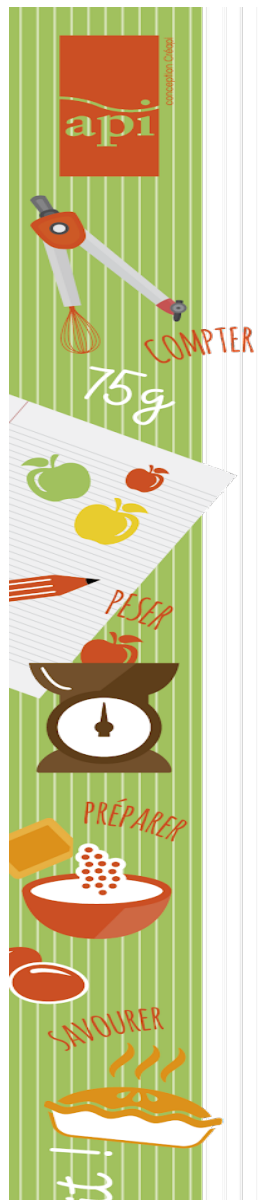
Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
fêtons les Romuald	fêtons les Silvère	fêtons les Alban	fêtons les Audrey
TOMATES EN SALADE	CREPE AU FROMAGE	REPAS FROID	OEUF MAYONNAISE
OU HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	OU SALADE VERTE VINAIGRETTE		OU SALADE FROMAGÈRE
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	SAUTE DE DINDE AU CURRY		LASAGNES DE LÉGUMES 
POMMES DE TERRE LOCALES 	BOULGOUR		SALADE VERTE LOCALE 
COURGETTES BRAISEES	LEGUMES TAJINE		CAKE AU CITRON DU CHEF 
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON	
OU ABRICOT AU CAMEL	OU FROMAGE BLANC A CUSTOMISER		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local

Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien



lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand	fêtons les Pierre, Paul	fêtons les Martial
TABOULE DE CHOU FLEUR	CAROTTES LOCALES RAPEES	SALADE AUX CROUTONS	
OU CONCOMBRE VINAIGRETTE	OU TABOULE	OU DEMI POMELO	
HOT DOG	POISSON PANE	PASTA PARTY FROMAGE	
FRITES	RIZ CREOLE	PATES	
HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTTE	RATATOUILLE	PEPERONI	
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GLACE	
OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT FRUITE	OU FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST ROCH ET STE COLOMBE

Produit Local

Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien



lundi 03 juillet fêtons les Thomas	mardi 04 juillet fêtons les Elisabeth	jeudi 06 juillet fêtons les Maria	vendredi 07 juillet fêtons les Raoul
<p>"SEMAINE DES COPAINS"</p>			<p>MENUS</p>
			<p>DU</p>
			<p>CHEF</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.