

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 1 au 5 mai 2023

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none">● Salade mexicaine*● Paupiette de veau sauce charcutière● Duo de haricots persillés● Chanteneige● Fruit de saison		<ul style="list-style-type: none">● Concombres vinaigrette balsamique● Riz pilaf● Lentilles corail à la provençale● Yaourt fermier sucré	<ul style="list-style-type: none">● Taboulé à la menthe● Longe de porc rôtie, jus au thym● Petits pois aux oignons● Saint Nectaire● Crêpe sucrée

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 mai 2023

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
	<ul style="list-style-type: none">● Radis beurre● Pizza aux 3 fromages*● Salade verte● Fruit de saison		<ul style="list-style-type: none">● Betteraves à l'échalote● Bœuf aux olives● Carottes vichy● Edam● Gâteau haricotat	<ul style="list-style-type: none">● Pâté de campagne, cornichon● Poisson du jour sauce moutarde● Torsades● Bleuets des prairies● Fruit de saison

* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

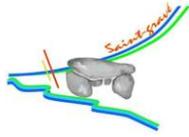
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Menus du 15 au 19 mai 2023

lundi 15

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été* bouillon au Ras el-hanout
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*Patate douce, courgette, fenouil, oignons, poivron.

mardi 16

- Salade papillon*
- Galette saucisse
- Salade verte
- Bûche lactière
- Compote pomme banane

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vianigrette.

mercredi 17

jeudi 18

vendredi 19



Menus du 22 au 26 mai 2023

lundi 22

- Betteraves aux pommes
- Thon à la catalane*
- Riz doré
- Fromage blanc fermier aux éclats de M&M'S

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 23

- Toast de rillettes de sardines
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Flan à la ratatouille
- Cantal
- Fruit de saison

*

mercredi 24

jeudi 25

- Taboulé fraîcheur
- Quiche vache qui rit*
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

* Quiche à la vache qui rit, oignons confits et moutarde à l'ancienne.

vendredi 26

- Concombres, crème ciboulette
- Haut de cuisse de poulet, marinade au tandoori
- Haricots beurre et boulgour
- Camembert
- Gâteau d'anniversaire 

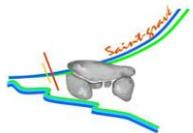
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 29 mai au 2 juin 2023

lundi 29

mardi 30

- Radis beurre
- Croque Sicilien*
- Salade vinaigrette balsamique
- Coulommiers
- Mousse au chocolat

mercredi 31

jeudi 1

- Pastèque
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Fusilli
- Yaourt fermier aux fruits

vendredi 2

- Feuilleté au fromage
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, huile d'olives, ail, basilic.

Menus du 5 au 9 juin 2023

lundi 5

- Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette)
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots*
- Smoothie aux fruits rouges

REGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

mercredi 7

- Soupe de melon
- Calamars à la provençale
- Riz de Camargue
- Fromage de chèvre
- Tarte Tropézienne

jeudi 8

- Salade de chou chinois au maïs
- Omelette aux herbes sauce ketchup
- Frites
- Tome noire
- Fruit de saison

vendredi 9

- Concombres vinaigrette
- Colombo de porc
- Risotto de blé aux petits légumes*
- Carré président
- Fromage blanc fermier à la confiture

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, huile d'olives.

* Blé, dés de carottes, fenouil, oignon, ail, parmesan.

Le tour de France des régions

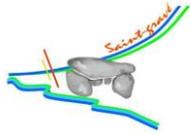
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Menus du 12 au 16 juin 2023

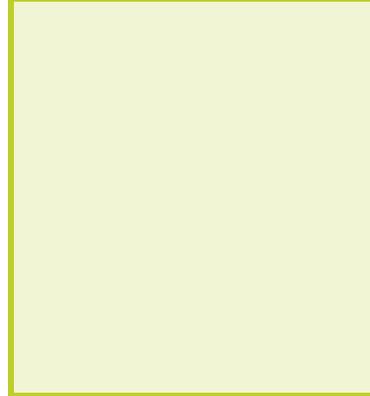
lundi 12

- Salade Strasbourgeoise*
- Poisson pané
- Spaghettis de courgettes sauce tomate
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 13

- Radis beurre
- Fajitas de volaille
- Salade verte
- Vache qui rit
- Île flottante

mercredi 14



jeudi 15

- Salade aux croûtons et noix
- Rougail de saucisses
- Aux lentilles
- Yaourt fermier aux fruits

vendredi 16

- Cake au camembert
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, mayonnaise, vinaigrette.

Menus du 19 au 23 juin 2023

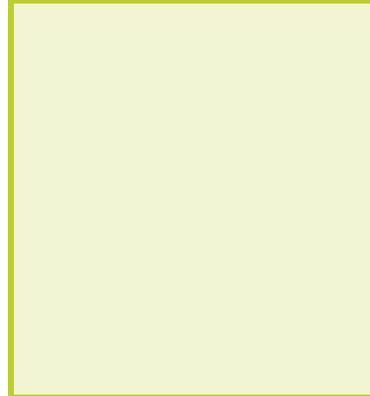
lundi 19

- Blé à la provençale*
- Jambon braisé
- Haricots beurre à l'ail
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mardi 20

- Concombres, crème à l'aneth
- Ty Pavé végétal estival
- Salade vinaigrette au xéres
- Liégeois au chocolat

mercredi 21



jeudi 22

- Betteraves ciboulette
- Penne rigate
- Bolognaise au bœuf et graines de sarrasin
- Emmental râpé
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi 23

- Cervelas, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et pois gourmands
- Bleuets des prairies
- Fruit de saison

* Blé, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette.

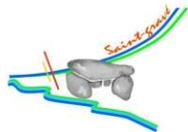
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 30% de bio minimum.



Menus du 26 au 30 juin 2023

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade chinoise* ● Émincé de dinde aux champignons ● Petits pois cuisinés ● Fromage fouetté Madame Loïk ● Semoule au lait fermier à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Bœuf à la provençale ● Haricots blancs ● Crème chocolat au lait fermier 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre au fromage blanc ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Poisson du jour sauce crème ciboulette citronnée ● Potatoes ● Mimolette ● Yaourt fermier sucré

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

Menus du 3 au 7 juillet 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Raviolis gratinés ● Salade vinaigrette balsamique ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au maïs ● Cari de courgettes ● aux 2 lentilles ● Yaourt fermier aromatisé ● Gâteau d'anniversaire 		<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de choux fleur ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Fraidou ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Jambon blanc ● Chips ● Emmental ● Banane

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.