

Semaine du 01 au 05 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Entrée	férié	Concombre à la crème ou Carottes râpées	Salade d'artichaut	Chou fleur sauce cocktail ou Betteraves et œufs	Salade hawaïenne (riz, ananas, crevette) ou Salade verte aux croutons et émmental
Plat		Cuisse de poulet basquaise ou Blésotto aux aiguillettes de poulet	Sauté de porc au columbo	Courgette farcie végétarienne ou Steak végétarien	Filet de poisson sauce aux agrumes ou Filet de poisson sauce aux poivrons
Garniture		Ratatouille ou Purée de PDT	Coquillettes ou Haricots verts	Riz ou Salade verte	Quinoa ou Epinards
Laitage	Yaourt ou plateau de fromages				
Fruit OU Dessert	Corbeille de fruits				
		Crème pistache ou Panacotta au coulis de fruits	Tarte aux pommes	Compote de fruits ou Salade de fruits	Yaourt aux fruits ou Yaourt au citron
Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici					
BIO, fruits et légumes frais frais	LABEL ROUGE 	BBC 	PRODUCTEUR LOCAL 	VEGETARIEN 	FAIT MAISON 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires.
Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Semaine du 08 au 12 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	 Vendredi
Entrée	férié	Céleri rémoulade ou Pamplemousse	Haricots verts à la vinaigrette	Cake aux courgettes ou Radis au beurre	Asperges à la vinaigrette ou Avocat à la mayonnaise
Plat		Roti de dinde à la sauce au thym ou Escalope de volaille à la sauce tomate et au basilic	Croque Monsieur	Mijoté de bœuf aux épinards et au potiron ou Rôti de bœuf	Tajine de légumes aux épices ou Curry d'aubergines, pois chiches et tomates
Garniture		Blé aux légumes ou Haricots plats	Salade verte	Frites ou Brocolis	Semoule ou Salade verte
Laitage	Yaourt ou plateau de fromages				
Fruit ou Dessert	Corbeille de fruits				
		Crumble aux fruits ou Brochette de fruits	Crème au chocolat	Fromage blanc au coulis de fruits ou Petit suisse sucré	Tartelette aux fraises ou Tartelette aux framboises

Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici

BIO, fruits et légumes frais frais  	LABEL ROUGE 	BBC 	PRODUCTEUR LOCAL 	VEGETARIEN 	FAIT MAISON 
--	--	---	---	---	--

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires.
Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Semaine du 15 au 19 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw ou Chou rouge	Mousse de foie et ses condiments ou Salamis	Salade composée (endives, emmental, poulet)	férié	fermé
Plat	Fricassé de poisson aux fruits de mer ou Calamars à la romaine	Joue de bœuf façon carbonnade ou Boulettes de bœuf à la sauce épicée	Saucisse de Toulouse		
Garniture	Riz à la tomate ou Haricots au beurre	Polenta ou Carottes braisées	Purée de PDT ou Brunoise de légumes		
Laitage	Yaourt ou plateau de fromages				
Fruit OU Dessert	Corbeille de fruits				
	Crème à la vanille ou Crème praliné	Gâteau au chocolat ou Gâteau au yaourt	Ananas au sirop		
Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici					
BIO, fruits et légumes frais frais	LABEL ROUGE	BBC	PRODUCTEUR LOCAL	VEGETARIEN	FAIT MAISON
					

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires.
Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Semaine du 22 au 26 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées ou Maïs au thon	Salade de PDT ou Lentilles à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Salade de céleri branche ou Radis noir	Salade anglaise
Plat	Escalope de porc ou Paupiette de porc sauce chasseur	Steack haché ou Bolognaise	Aiguillettes de volaille au curry	Frittata de courgettes, pesto et parmesan ou Oeufs à la béchamel	Fish and chips 
Garniture	Riz ou Poêlée de champignons	Spaghetti ou Choux-fleur	Blé ou Petits pois	Epinards à la crème ou Semoule	Salade verte
Laitage	Yaourt ou plateau de fromages				
Fruit OU Dessert	Corbeille de fruits				
	Yaourt au chocolat ou Yaourt aux fruits	Soupe de fraises ou Ananas rôti	Salade de fruits	Gâteau aux pommes ou Gâteau à l'ananas	Fromage blanc à la marmelade d'oranges

Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici

BIO, fruits et légumes frais
frais



LABEL ROUGE



BBC



PRODUCTEUR LOCAL



VEGETARIEN



FAIT MAISON



Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires.
Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	férié	Concombre sauce bulgare ou Céleri rémoulade	Poireaux à la vinaigrette	Salade de cœur de palmier ou Pastèque	Pâté de campagne ou Cervelas
Plat		Hachis végétarien ou Boulettes de soja sauce à l'estragon	Cordon bleu	Boulettes d'agneau ou Rôti de bœuf froid	Filet de poisson en croute d'herbes et citron ou Filet de poisson sauce crème
Garniture		Salade verte ou Lentille vertes	Coquillettes ou Poêlée de courgettes	Semoule ou Ratatouille	Brochette de légumes ou PDT vapeur persillées
Laitage	Yaourt ou plateau de fromages				
Fruit OU Dessert	Corbeille de fruits				
		Crème au caramel ou Crème à la pistache	Gâteau marbré	Ile flottante ou Crème brulée	Fraises au sucre ou Tranches d'ananas
Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici					
BIO, fruits et légumes frais frais	LABEL ROUGE 	BBC 	PRODUCTEUR LOCAL 	VEGETARIEN 	FAIT MAISON 
Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes					