



Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Tomate vinaigrette				Carottes râpées à l'orange		Cake olive thym	
			Salade verte et maïs				Chou rouge râpé		Courgette rapée	
			Taboulé de quinoa				Terrine de campagne cornichon		Concombre à l'aneth	
			Chou fleur cuit vinaigrette à la ciboulette				Haricots blancs vinaigrette		Chou chinois vinaigrette	
Plats principaux	Férié		Omelette				Haut de cuisse de Poulet yassa(Oignon, Moutarde, ail, Citron)		Sauté de bœuf au paprika	
			Chipolatas aux herbes				Crêpes Champignons		Poisson à la Tomate	
Garnitures			Penne sauce tomate				Semoule		Brocolis	
			Courgettes braisées				Haricots beurre		Riz pilaf	
Produits laitiers			Assortiment de fromage et laitage				Assortiment de fromage et laitage		Assortiment de fromage et laitage	
Desserts			Crème dessert vanille				Dés de pêche au sirop léger		Banane Chocolat	
			Glace				Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Fruit de saison	
			Fruit de saison				Fruit de saison		Brownie	
			Compote pomme sans sucre ajouté				Panna cotta coulis caramel		Liégeois	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Salade verte				Betteraves vinaigrette		Concombre au fromage blanc	
			Tomates au basilic				Salade de haricots beurre et tomate		Salade radis et pomme râpés	
			Champignon				Salade composée		Cotriade Bretonne	
			Salade de haricots verts et croutons				Carottes râpées		Salade de perles, tomate	
Plats principaux	Férié		Cheese Burger				Boulettes au curry		Galette de poisson	
			Burger de poisson				Tarte aux légumes		Galette Sarasin champignon poulet	
Garnitures			Frites				Farfalles		Poêlé de légumes	
			Épinards béchamel				Gratin de chou fleur		Riz	
Produits laitiers			Assortiment de fromage et laitage				Assortiment de fromage et laitage		Assortiment de fromage et laitage	
Desserts			Compote pomme sans sucre ajouté				Cocktail de fruit		Far pruneau	
			Ananas caramélisé				Fruit de saison		Gateau Breton	
			Fruit de saison				Marbré		Fruit de saison	
			Tartelette pâtisnière chocolat				Pomme au four		Fraise	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners du **lundi 15 mai** au **vendredi 19 mai 2023**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Legos	Mardi	Legos	Mercredi	Legos	Judi	Legos	Vendredi	Legos
Entrées	Concombre à la menthe		1/2 Pomelos							
	Carottes râpées		Lentille							
	Taboulé		Chou blanc aux pommes							
	Chou fleur cuit sauce cocktail		Tomate et féta							
Plats principaux	Bolognaise de bœuf		Tarte au saumon				Férié		Pont	
	Bolognaise de poisson		Emincer de porc au caramel							
Garnitures	Coudes rayés		Carottes persillées							
	Courgettes sautées aux herbes de provence		Purée de pomme de terre							
Produits laitiers										
	Assortiment de fromage et laitage		Assortiment de fromage et laitage							
Desserts	Fian chocolat		Banane Chocolat							
	Crème dessert vanille		Fruit de saison							
	Fruit de saison		Fromage blanc au coulis							
	Pêches au coulis		Tartelette Pâtissière citron							



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de boulgour		Betteraves vinaigrette				Salade de tomates aux oignons rouges		Salade de pommes de terre vinaigrette	
	Haricots coco à la libanaise (oignons, citron, cumin, huile olive)		Salade de carottes cuites				Salade de radis émincés au fromage blanc		Salade de pois chiches au cumin	
	Tomates et olives noires		Cèleri à la graine de moutarde				Œufs mayonnaise		Salade verte	
	1/2 pamplemousse		Rapé courgette à la fête				salade verte maïs vinaigrette		Courgettes râpées vinaigrette	
Plats principaux	Poisson Pané		Chipolatas grillées				Carbonara		Émincé de bœuf en carbonnade	
	Cordon bleu		Œufs brouillés				Carbonara de poisson		Œuf dur gratiné	
Garnitures	Haricots verts ail et persil		Pommes de terre				Tortis		Épinards gratinés	
	Macaroni		Brocolis sautés				Gratin de poireaux		Riz	
Produits laitiers										
	Assortiment de gromage et laitage		Assortiment de gromage et laitage				Assortiment de gromage et laitage		Assortiment de gromage et laitage	
Desserts	Ananas frais		Fruit tropical				Compote sans sucre ajouté		Banane Chocolat	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Moelleux poire aux amandes		Fruit de saison	
	Tartelette aux pommes		Fromage blanc aux pépites de chocolat				Fruit de saison		Pain perdu cassonade	
	Glace		Compote pomme sans sucre ajouté				Panna cotta coulis fruits		Entremets pistache	



Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées			Tomate				Salade de carottes cuites au cumin		Concombre tzatziki	
			Salade verte emmental				Brocolis cuits vinaigrette		Radis beurre	
			Surimi mayonnaise				Tomate basilic		Cake courgette curry	
			Salade de blé et œufs durs				Salade verte croutons		Salade de pommes de terre et cornichon tomate	
Plats principaux	Férié		Nuggets de poulet				Saucisse Curry		Emincer de poulet aux olives	
			Nuggets de Poisson				Filet de poisson à la tomate		Œufs brouillés aux petits légumes	
Garnitures			Torsade				Pomme de terre Roti		Chou fleur béchamel	
			Courgettes poêlées				Haricots beurre sautés à l'ail		Semoule	
Produits laitiers										
			Assortiment de fromage et laitage				Assortiment de fromage et laitage		Assortiment de fromage et laitage	
Desserts			Liégeois				Salade de pomme		Far aux pommes	
			Crème dessert chocolat				Fruit de saison		Marbré	
			Fruit de saison				Semoule au lait chocolat		Fruit de saison	
			Compote sans sucre ajouté				Mousse chocolat		Compote pomme cassis sans sucre ajouté	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN