



Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners

du

lundi 2 mai

au

vendredi 6 mai 2022

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 *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Tomate vinaigrette		Haricots rouges, tomate et maïs				Carottes râpées à l'orange		salade composé	
	Salade verte et maïs		salade verte				Salade verte		salade de celeri	
	Taboulé de quinoa		Concombre à l'aneth				Terrine de campagne cornichon		salade de betterave	
	Chou fleur vinaigrette		Brunoise de courgette et tomate				macédoine		Chou chinois vinaigrette	
Plats principaux	Omelette		Filet de poisson crème citron				poulet basquaise		Sauté de bœuf au paprika	
	Chipolatas aux herbes		Fricassée de dinde au curcuma				filet de poisson à l'espagnol		Beignets de poisson	
Garnitures	Penne sauce tomate		carottes Vichy				Riz		Brocolis	
	Courgettes braisées		Pommes sautées						ebly	
Produits	laitage		laitage				laitage		laitage	
Laitiers										
Desserts	Crème dessert vanille		Salade de fruits				fruits au sirop		Banane	
	Glace		Fruit de saison				Compote pomme fraise sans sucra ajouté		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Mousse coco				Fruit de saison		fromage blanc au coulis	
	Compote pomme banane sans sucre ajouté		pâtisserie				Panna cotta coulis caramel		far aux pruneaux	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



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 *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de blé		Tomates au basilic				Betteraves vinaigrette		Concombre au fromage blanc	
	salade de courgette		Salade verte				Salade de haricots beurre		Salade radis et pomme râpés	
	salade de choux		Feuilleté au fromage				Salade composée		Maquereau au vin blanc	
	Gaspacho		salade d artichaud				Carottes râpées		Salade de perles, tomate et mimolette	
Plats principaux	escalope viennoise		boulette vegetale				saucisse de Toulouse		œufs dur béchamel	
	tarte au légumes		boule au bœuf				Filet de poisson au safran		palette a la diable	
Garnitures	Haricots à l'ail		semoule				Farfalles		légumes du jour	
	riz		légumes tajine				julienne arc en ciel		frites	
Produits	laitage		laitage		laitage		Emmental		Yaourt aromatisé	
Laitiers							Fromage blanc		Mimolette	
							Pont l'évêque		Tomme blanche	
							Fromage fondu		Chèvre	
Desserts	Fruit de saison		soupe de fraise				pomme		compote	
	flan		ananas frais				Fruit de saison		Chou vanille	
	Cocktail de fruits au sirop léger		Fruit de saison				Marbré		Fruit de saison	
	mousse		tarte aux pomme				crème brûlée		yabon	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



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 **

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	tzasiki		salade verte				Tomate basilic		crudités variées	
	salade waldorf		Salade de maïs				salade de fruits de mer			
	salade verte		Chou blanc aux pommes				cake à la ricotta melon et parme			
	thon sauce verte		Fenouil vinaigrette au citron				frittata			
Plats principaux	omelette		Pain de poisson				bolognaise		steak haché sauce au poivre	
	poisson pané		Sauté de dinde à la crème				légumes du soleil		Filet de poisson crème de ciboulette	
Garnitures	riz		Fondue de poireaux				spaghetti		haricots vert	
	Gratin de courgettes		Blé						pommes risolées	
Produits	laitage		laitage				laitage		laitage	
Laitiers										
Desserts	Fian chocolat		Banane				liegeois		Salade de fruits frais	
	Crème dessert vanille		Fruit de saison				tiramisu		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Fromage blanc au coulis				Fruit de saison		eclair	
	orange		poire chocolat				Panna cotta coulis mangue		Entremets pistache	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins





Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners

du lundi 23 mai

au

vendredi 27 mai 2022

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 *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Riz niçois		Betteraves vinaigrette							
	Haricots coco à la libanaise (oignons, citron, cumin, huile olive)		charcuterie							
	Tomates et olives noires		Cèleri à la graine de moutarde							
	Salade de pamplemousse		Brunoise de courgette à la féta							
Plats principaux	Sauté de dinde tandoori		cordon bleu				Férié		Pont	
	Filet de poisson façon basquaise		Omelette							
Garnitures	brunoise provençale		riz pilaf							
	Macaroni		petits pois carottes							
Produits	laitage		laitage							
Laitiers										
Desserts	pommes		cocktail exotique							
	Fruit de saison		Fruit de saison							
	pâtisserie		Fromage blanc aux pépites de chocolat							
	Glace		Compote pomme sans sucre ajouté							

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



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 *

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos		Logos
Entrées	Tomates aux oignons rouges		taboulé				Salade de carottes cuites au cumin		Tomates basilic	
	Salade de chou chinois		Haricots rouges au maïs				Brocolis cuits vinaigrette		Radis beurre	
	Surimi mayonnaise salade d œufs		Salade verte dés d'emmental Champignons émincés vinaigrette au citron				Concombre tzatziki Salade verte croutons		Rosette Salade de pommes de terre et thon	
Plats principaux	Merguez		Cassolette de poisson à la provençale				Quenelles sauce tomate		Sauté de veau aux olives	
	Filet de poisson à la Bordelaise		Poulet à la provençale				Filet de poisson à la tomate		omelette au fromage	
Garnitures	Semoule (+sauce)		Julienne de légumes au beurre				ebly		Chou fleur béchamel	
	légumes couscous		pommes vapeur				Haricots verts sautés à l'ail		Tortis	
Produits	laitage						laitage		laitage	
Laitiers										
Desserts	Liégeois		Ananas frais				œuf a la neige		Clafoutis aux pommes	
	Crème dessert chocolat		Fruit de saison				Fruit de saison		Marbré	
	Fruit de saison Compote sans sucre ajouté		gâteau Poire chocolat amandes grillées				salade de pamplemousse Mousse citron		Fruit de saison Compote pomme cassis sans sucre ajouté	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

