


# Menus 2021 / 4 composantes RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 31 mai** au **vendredi 4 juin**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle	Salade de tomates et maïs		Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette au cumin aux dés de chèvre
Plat protidique	Sauté de bœuf cervoise 	Couscous de poulet et ses légumes		Pizza au fromage	Gratin de moules
Sa garniture	Purée de carottes et emmental râpé	Semoule		Haricots verts persillés	Frites au four
Produits laitiers					
Desserts	Fruit frais	Flan vanille nappé caramel		Crème vanille	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf charolais



Plat végétarien





Plat du chef

# Menus 2021 / 4 composantes RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du lundi 7 juin au vendredi 11 juin

	Lundi Repas à thème AU REVOIR LES GRANDS	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis - beurre		Salade de concombres et dés de cheddar vinaigrette balsamique	Taboulé
Plat protidique	Hot dog	Nuggets de fromage		Sauté de veau 	Poisson pané et citron
Sa garniture	Chips	Courgettes persillées		Torti	Epinards et pommes de terre béchamel à l'emmental
Produits laitiers	Cantafrais				
Desserts	Brownies	Eclair au chocolat		Compote de fruits	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf charolais



Plat végétarien



Plat du chef

# Menus 2021 / 4 composantes RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 14 juin** au **vendredi 18 juin**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
<b>la fête des fruits et légumes</b>					
Hors d'œuvre	Salade de pâtes aux dés de tomate	Tomates & mozzarella vinaigrette balsamique		Pastèque	Pâté et cornichon
Plat protidique	Sauté de porc sauce aigre douce 	Rôti de bœuf cuit au jus		Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Poisson à la portugaise
Sa garniture	Carottes persillées	Potatoes et ketchup			(dés de poisson, pommes de terre, poivrons, oignons)
Produits laitiers					
Desserts	Assiette de fruits frais et copeaux de chocolat	Compote de pêches		Fromage blanc et coulis de fraise, à la menthe	Fraises et crumble



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf charolais



Plat végétarien





Plat du chef

# Menus 2021 / 4 composantes RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 21 juin** au **vendredi 25 juin**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de concombres et dés d'emmental vinaigrette au fromage blanc	Salade de blé aux dés de mimolette		Salade verte et œuf dur vinaigrette aux herbes	
Plat protidique	Emincé de porc à la pêche 	Poisson pané et citron		Fajitas végétale	Rôti de bœuf froid et ketchup
Sa garniture	Torti	Ratatouille		Riz	Pommes noisette
Produits laitiers					Gouda
Desserts	Fromage frais	Fruit frais		Entremets chocolat	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf charolais



Plat végétarien






Plat du chef

# Menus 2021 / 4 composantes RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 28 juin** au **vendredi 2 juillet**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre		Saucisson à l'ail et cornichon		Feuilleté au fromage	Melon
Plat protidique	Pavé de colin sauce niçoise	Steak haché de bœuf sauce romarin 		Salade piémontaise aux œufs	Emincé de veau 
Sa garniture	Farfalles	Petits pois		Tomate croq sel	Gratin d'aubergines et emmental râpé
Produits laitiers	Camembert				
Desserts	 <b>Clafouti aux myrtilles</b>	Crème à la vanille		Gaufre sucrée	Yaourt aromatisé



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf charolais



Plat végétarien





Plat du chef

# Menus 2021 / 4 composantes RESTAURANT SCOLAIRE PEYRAUBE ET GOUDON



Du **lundi 5 juillet** au **vendredi 9 juillet**

	Lundi	 Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette cerfeuil			
Plat protidique	Cuisse de poulet sauce au thym	Omelette			
Sa garniture	Haricots beurre persillés	Pommes de terre caldeira			
Produits laitiers	Tomme				
Desserts	Fruit frais	Fromage blanc nature			



Produit local



Issu de l'agriculture  
biologique



Bœuf charolais



Plat végétarien



Plat du chef