

Menus du 09 MAI AU 07 JUILLET 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



Viande française



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai	lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin Repas Sudéols															
Saucisson à l'ail* et cornichons S/p-S/v : Terinne de légumes Cordon bleu S/v : nuggets de poisson et ketchup	Perles de pâtes sauce façon cocktail Paupiette de veau sauce Milanaise S/v : filet de poisson pané MSC et citron	Tomate vinaigrette balsamique Sauté de boeuf sauce façon Yassa S/v : galette végétarienne et ketchup	Macédoine de légumes mayonnaise Crêpe au fromage (plat végétarien) Salade verte BIO vinaigrette Saint Nectaire AOP	Œuf dur mayonnaise Poisson frais sauce aneth Boulghour Suisse fruité		Betteraves vinaigrette Raviolis de bœuf S/v : raviolis de saumon	Tomates vinaigrette Filet de poisson meunière MSC et ketchup Pommes noisettes Camembert BIO Flan vanille	Œuf dur mayonnaise Gratin de pommes de terre au fromage (plat végétarien) - Yaourt sucré Banane BIO	Salade de pommes de terre fromage blanc ciboulette Poisson frais sauce citron Haricots verts Fromage blanc et confiture de fraise Cake à la cannelle															
Blé aux petits légumes Suisse sucré Kiwi BIO	Brocolis HVE persillés Edam BIO Crème dessert vanille	Carottes BIO Yaourt sucré Cône Pistache-chocolat	Salade verte BIO vinaigrette Saint Nectaire AOP Pomme BIO	Boulghour Suisse fruité Fraises et sucre		- Vache Picon Compote pomme	- Camembert BIO Flan vanille	- Yaourt sucré Banane BIO	Haricots verts Fromage blanc et confiture de fraise Cake à la cannelle															
lundi 16 mai L'Europe à table	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai Repas Portugais	lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin															
Concombre BIO Bulgare Allumettes de porc* façon carbonnara S/p-S/v : Morceaux de colin MSC façon carbonnara Pennes BIO Fromage blanc, bigarreaux et copeaux de chocolat Spéculoos	Maïs vinaigrette aux dès de tomate Jambalaya au riz BIO et légumes (plat végétarien) - Chantailloù nature Timbale vanille fraise	Carottes râpées vinaigrette Beignets de calamars sauce tartare Epinards et pomme de terre béchamel Vache qui rit BIO Poire	Pommes de terre, thon et cornichons vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce caramel S/v : filet de lieu MSC sauce oseille Courgettes persillées Brie Cerises	Accra de Morue Sauté de porc* sauce huile d'olive et dès de tomates S/p-S/v : Omelette Haricots blancs tomates Bûchette vache chèvre Tarte de Nata	Tomates BIO vinaigrette Filet de poisson pané MSC et citron Riz de Camargue IGP pilaf Mimolette Melon	Taboulé à la menthe (semoule BIO) Aiguillettes de poulet sauce Tandoori S/v : beignet de calamars et sauce tartare Choux fleur HVE béchamel Fromage blanc et sucre Pêche BIO	Pastèque Moelleux de bœuf et ketchup S/v : falafels sauce tomate Coquillettes BIO Tomme noire IGP Timbale vanille chocolat	Salade verte vinaigrette Cordon bleu S/v : pané fromager Petits pois Cantal AOP Cerises	Concombre vinaigrette à la menthe Pizza tomate mozzarella et emmental BIO (plat végétarien) - Suisse sucré Nectarine															
lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai Repas du Nord	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	lundi 20 juin Repas Corse	mardi 21 juin	mercredi 22 juin Repas fête de la musique	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin															
Haricots beurre vinaigrette moutarde à l'ancienne Nuggets végétariens et ketchup (plat végétarien) Blé sauce tomate Yaourt nature BIO - Quart de Lait local + sucre Choux à la vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Haut de cuisse de poulet rôti S/v : filet de poisson meunière MSC et citron Carottes BIO au miel et romarin Gouda Liégeois chocolat	Betteraves BIO vinaigrette à l'ail Saucisse fumé* S/p-S/v : Waterzoï de colin MSC Purée de pommes de terre Yaourt sucré Tarte au sucre			Saucisson sec* S/p-S/v : médaillon de surimi mavonnaise Emincé de filet de poulet sauce olive S/v : Morceaux de colin MSC aux olives Duo de courgettes Yaourt sucré Tarte au fromage blanc et citron façon Fiadone	Haricots rouges, maïs, tomate, vinaigrette aux épices mexicaines Chipolatas* S/v-S/p : quenelle de brochet sauce nantua Epinards et pommes de terre béchamel Carré de Liguel Pêche BIO	Betteraves BIO vinaigrette au vinaigre de pommes Filet de lieu sauce crème Carottes au jus Bûchette vache chèvre Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)	Concombre BIO vinaigrette au fromage blanc Nuggets de végétariens et ketchup (plat végétarien) Pommes de terre vapeur Emmental Bâtonnet vanille	Salade verte BIO vinaigrette Lasagne de bœuf S/v : Lasagne de poisson Suisse fruité Banane BIO															
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin Repas Espagnol	vendredi 03 juin	lundi 27 juin	mardi 28 juin Déjeuner sur l'herbe	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet															
Tomates vinaigrette au basilic Filet de merlu MSC sauce crème citron Semoule BIO Suisse fruité Pomme	Concombre BIO vinaigrette au fromage blanc Bolognaise de bœuf aux épices italiennes S/v : Bolognaise au thon Pennes Emmental Nectarine	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange Jambon blanc* S/p-S/v : omelette Purée de pommes de terre Vache qui rit BIO Compote de pomme	Chorizo* S/p-S/v : médaillon de surimi mayonnaise Colin MSC et riz de Camargue IGP façon paëlla Suisse sucré Pastèque	Tomates BIO vinaigrette xérès Tarte au fromage (plat végétarien) Salade verte vinaigrette Yaourt aromatisé Fraises et chantilly	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale (plat végétarien) Fromage blanc et sucre Abricots	Tomates cerises Œuf dur Salade de pommes de terre arlequin mayonnaise Camembert BIO Nectarine	Saucisson à l'ail* S/p-S/v : médaillon de surimi mayonnaise Filet de Lieu MSC sauce tomate Riz de Camargue IGP Maasdam BIO Flan vanille	Concombre vinaigrette aux fines herbes Boulettes d'agneau sauce tajine S/v : boulettes végétariennes sauce tajine Boulghour BIO Saint Paulin Fraises et sucre	Tomates vinaigrette Croque monsieur œuf et cheddar (plat végétarien) Salade verte BIO vinaigrette Yaourt au lait entier de la Ferme de Sigy (77) vanille Sablé de Retz															
lundi 04 juillet					mardi 05 juillet					mercredi 06 juillet					jeudi 07 juillet Repas de fin d'année					vendredi 08 juillet				
Choux fleurs HVE vinaigrette					Taboulé (semoule BIO)					Rosette* S/p-S/v : œuf dur mayonnaise Paupiette de veau sauce au thym S/v : filet de lieu MSC sauce aneth Purée de pommes de terre					Sandwich au thon Chips									
Filet de merlu MSC sauce provençale					Cordon bleu S/v : Nuggets végétariens					Ratatouille et pommes de terre					Fromage portion									
Farfalles					Ratatouille et pommes de terre					Vache Picon					Biscuit									
Montcadi					Coulommiers					Pêche BIO					Fruit de saison									
Tarte aux abricots					Melon																			

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements