

MENUS ET GOUTERS DU 02 AU 06 JUIN 2025

Lundi 02		Mardi 03		Accueils de loisirs Mercredi 04		Jeudi 05		Vendredi 06	
	Salade de haricots verts, thon, maïs (6)(9)(10)		Salade de tomates hve, mozzarella, basilic BIO (2)(9)(10)		Salade de pâtes, tomates hve, olives noires, poivrons rouges BIO (1)(9)(10)		Melon hve, beurre (2)		Salade de concombres hve, féta et ciboulette BIO (2)(9)(10)
	Boulettes de bœuf à la crème de champignons (2)(11) tr(1)		Risotto au poisson (2)(6)		Emincé de poulet sauce crème (2)		Lasagnes de saison (1)(2)		Rôti de porc aux pommes hve et miel Tr (1,4,9,10,12,13)
	Pâtes semi-complètes BIO (1)(2)		(Riz, poisson, courgettes hve, poireaux hve,)		Purée de carottes hve (2)		(Courgettes hve, tomates hve, haricots rouges, bûche de chèvre)		Haricots verts
	Petit suisse nature sucré (2)		Gouda (2)		Camembert (2)		Yaourt nature sucré (2)		Emmental (2)
	Nectarine hve		Glace (1)(2)(4)(11) tr(3,5)		Abricots		Pruneaux (10)		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11) tr (4)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO/ BEURRE /YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT BIO/ COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50



Un petit déjeuner idéal, c'est un fruit ou jus de fruit, un produit laitier, un produit céréalier et une boisson



MENUS ET GOUTERS DU 09 AU 13 JUIN 2025

Lundi 09	Mardi 10	Accueils de loisirs Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	 Taboulé (Semoule, tomates hve, concombres hve, menthe BIO, citron BIO, poivrons rouges BIO, Raisins secs) (1)(9)(10)	 Radis roses hve, beurre (2)	 Melon hve, beurre (2)	 Carottes râpées hve, pois chiche, raisins secs (9)(10)
	 Cuisse de poulet	 Pâtes bolognaises (1)(2)	 Poisson au crumble de chorizo, parmesan (2)(6) tr (4,9,11)	 Tarte compotée courgettes chèvre BIO (1)(2)(5)
FÉRIÉ	 Purée de pois cassés BIO (2)		 Tian de légumes (Aubergines hve, courgettes hve, tomates hve, oignons hve, herbes de Provinces) Tr (1,4,9,10,12,13)	 Salade verte hve (9)(10)
	Yaourt aromatisé (2)	Bûche de chèvre (2)	Riz au lait vanillé (2)	Fromage blanc sucré (2)
	 Pêche	 Poire au sirop / spéculoos (1) tr (2)		 Fraises hve

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSÉ / LAIT BIO / COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	--------------	---	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50



LE SAVIEZ VOUS

Les lentilles et les pois cassés que nous utilisons dans toutes nos recettes sont issus de l'agriculture biologique



MENUS ET GOUTERS DU 16 AU 20 JUN 2025

Lundi 16		Mardi 17		Accueils de loisirs Mercredi 18		Jeudi 19		Vendredi 20	
	Salade verte hve, thon, mayonnaise, dès de pêche (5)(6)(9)(10)		Pamplemousse		Salade piémontaise (Pommes de terre hve, dès jambon, tomates hve, cornichons, mayonnaise) (5)(9)(10)		Concombres hve à la crème mentholée (menthe BIO) (9)(10)		Tartare de melon hve, féta, basilic BIO (2)
	Emincé de poulet aux 3 agrumes (orange, pamplemousse, citron BIO, miel) (9)(10) tr (1,4,9,10,12,13)		Gratin de riz, courgettes hve, tomates hve, haricots rouges (2)(5) tr (1,4,9,10,12,13)		Sauté de porc au citron BIO (1) tr (1,9,10,12,13)		Rôti de bœuf BIO		Poisson à la bordelaise (1)(6)
	Semoule aux raisins secs (10)		Salade verte BIO (9)(10)		Courgettes hve persillées		Lentilles BIO carottes hve		Tomates hve provençales, Riz
	Kiri (10)		Milkshake Fraises hve, menthe BIO (2)		Emmental (2)		Yaourt aromatisé (2)		Tomme blanche (2)
	Abricots		Cookies BIO		Ananas		Carpaccio d'abricots menthe BIO citron BIO		Gratin de pêche à la crème d'amandes (2)(4)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO /BEURRE/ YAOURTS/LAIT BIO/ FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1) gluten, (2) lait, (3) arachides, (4) fruits à coques, (5) œuf, (6) poisson, (7) crustacés, (8) mollusques, (9) moutarde, (10) sulfites, (11) soja, (12) céleri, (13) sésame, (14) lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produit HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50.



LE SAVIEZ VOUS ?
Le miel que nous utilisons dans toutes nos recettes est local



MENUS ET GOUTERS DU 23 AU 27 JUIN 2025

Lundi 23		Mardi 24		Mercredi 25		Jeudi 26		Vendredi 27	
	Menu proposé par les CM2 de FONTCOUVERTE		Menu proposé par les CM1/CM2 de PREGUILLAC		Menu proposé par les CM1/CM2 de SAINT SEVER		Menu proposé par les CM1 de FONTCOUVERTE		Menu proposé par les CM1 de FONTCOUVERTE
	Salade Coleslaw (chou blanc hve, carottes hve) (2)(5)(9)(10) tr (1,4,12,13)		Salade Waldorf (Salade verte hve, pommes hve, noix) (2)(4)(9)(10) tr (1,12,13)		Mushroom salad (Salade de champignons) (4)(9)(10) tr (1,3,12,13)		Chicken Parmo (poulet pané à la béchamel) (1)(2) tr (4,5,9,10,12,13)		Salade au bacon (salade hve, pommes de terre hve, oignons hve, bacon) (2)(5)(9)(10) tr (4,11,12,13)
	Sausages (chipolatas)		Fish and chips (1)(6) tr (2,5,8,11,12)		Coquillettes (1)(2)		Légumes sautés au boulgour (Courgettes hve, tomates hve, poivrons rouges BIO, aubergines hve, oignons rouges hve, raisins secs, pois chiche) (1)(10)		Shepherd's pie (Hachis parmentier) (1)(2) tr (4,9,10,12,13)
	Beans (Haricots blancs)		Gouda (2)		Bûche de chèvre (2)		Fraises hve chantilly (2)		Brownies (1)(2)(5)(11) tr (4)
	Milkshake à la fraise hve (2)		Shortbread biscuits (1)(2)		Compote pommes fraises		Madeleine (1)(2)(5) tr (4,11)		Crème anglaise (2)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE/ YAOURTS/LAIT BIO/ FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1) gluten, (2) lait, (3) arachides, (4) fruits à coques, (5) œuf, (6) poisson, (7) crustacés, (8) mollusques, (9) moutarde, (10) sulfites, (11) soja, (12) céleri, (13) sésame, (14) lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produit HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50.



DO YOU COOK ENGLISH ?



MENUS ET GOUTERS DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

Lundi 30		Mardi 01		Mercredi 02		Jeudi 03		Vendredi 04	
Menu proposé par les élèves de PISANY et CHERMIGNAC		MENU ROUGE		Taboulé (Semoule, tomates hve, concombres hve, menthe BIO, citron BIO, poivrons rouges BIO, Raisins secs) (1)(9)(10)		Pamplemousse		Melon hve pastèque	
Pastèque		Salade de tomates hve basilic BIO vinaigrette (9)(10)		Escalope de dinde sauce curry (2)(10) tr (1,3,4,9,12,13)		Omelette (5)		Sandwich jambon beurre emmental (1)(2)	
Pâtes carbonara (1)(2)		Poisson sauce poivrons rouges BIO (6)		Courgettes hve sautées		Piperade (Poivrons rouges BIO, poivrons jaunes BIO, ail, persil BIO, oignons hve, huile d'olive)		Chips Tr (2,9,11)	
Salade verte hve (9)(10)		Riz à la tomate		Brie (2)		Yaourt nature sucré (2)		Glace (1)(2)(4)(11) tr (3,5)	
Cône fraise (1)(2)(4)(11) tr (3,5)		Gâteau au sirop de grenadine / Cerises (1)(2)(5) tr (4,11)		Abricots		banane			

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE/ YAOURTS/LAIT BIO/ FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1) gluten, (2) lait, (3) arachides, (4) fruits à coques, (5) œuf, (6) poisson, (7) crustacés, (8) mollusques, (9) moutarde, (10) sulfites, (11) soja, (12) céleri, (13) sésame, (14) lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef.

Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produit HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50.

