

RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

SEMAINE n°35



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

C'est la rentrée!

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Sabine	fêtons les Fiacre	fêtons les Aristide	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
			MELON	TOMATE BIO EN SALADE 
			TORTELLINI AU FROMAGE	FILET DE HOKI PANÉ
			SALADE VERTE	RIZ BIO 
			RAPÉ	FROMAGE
			GLACE	YAOURT BIO 

GOUTERS :

PAIN AU LAIT
BARRE CHOCOLAT

PRINCE
LAITAGE

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES













SEMAINE n°36

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien 

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand	fêtons les Reine	fêtons les Nativité	fêtons les Alain
PASTÈQUE	RILLETES DE THON	GASPACHO ET CHIPS	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	MELON
STEACK HACHÉ SAUCE AUX OIGNONS	RÔTI DE DINDE	MERGUEZ	PÂTES BIO 	BRANDADE DE POISSON
PURÉE DE CAROTTES BIO 	COURGETTES BIO SAUTÉES 	SEMOULE BIO 	À LA TOMATE	SALADE BIO 
FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE	RAPÉ	FROMAGE
NECTARINE	BEIGNET CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO 

GOUTERS :

BISCUIT YAOURT

PALMIERS FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT FROMAGE

PAIN AU LAIT BARRE DE CHOCOLAT

BN LAIT

STEAK SOJA

POISSON

POIS CHICHE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES














SEMAINE n°37

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien 

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland	fêtons les Edith
BETTERAVE	TOMATES BIO VINAIGRETTE 	OEUF BIO MIMOSA 	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CONCOMBRE BIO BULGARE 
SAUCISSE TOULOUSE	COEUR DE MERLU EN SAUCE	POULET ROUGE	QUICHE AU FROMAGE	CALAMARS A LA ROMAINE
POEELE DE LEGUMES	RIZ BIO 	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	SALADE VERTE BIO 	PUREE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE	PETIT SUISSE BIO 	FROMAGE
FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

POMPOM
JUS DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT

FRUIT DE SAISON
LAITAGE

YAOURT
BISCUIT

PAIN
BANANE

GALETTE VEGGIE

OMELETTE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES









SEMAINE n°38

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
fêtons les Emilie	fêtons les Davy	fêtons les Matthieu	fêtons les Maurice	fêtons les Constant
GASPACHO	CAROTTES BIO RÂPÉES 	SALADE DE CHOU FLEUR BIO 	RADIS ROSES A LA CROQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	BOULETTES D'AGNEAU	POULET COCO	FILET DE POISSON AU BASILIC
POTATOES	SALADE BIO 	SEMOULE BIO 	RIZ BIO	CAROTTES BIO PERSILLÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

FRUIT BISCUIT

COMPOTE DE FRUITS CAKE

PAIN FROMAGE A LA COUPE

BRIOCHE BARRE DE CHOCOLAT

ROULÉ CHOCOLAT LAIT

BEIGNET CALAMAR

POISSON

OMELETTE

OEUF DUR

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES



SEMAINE n°39



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien



lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme
MACÉDOINE MAYO	TOMATE BIO MOZZARELLA	SURIMI MAYONNAISE	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE MAÏS ET COEUR DE PALMIER
RÔTI DE DINDE AU JUS	SAUTÉ DE VEAU	PIZZA	PÂTES BIO	BRANDA DE CABILLAUD
COURGETTES BIO PERSILLÉS	RIZ BIO	SALADE DE CRUDITÉS	VEGETARIENNE	SALADE VERTE BIO
FROMAGE	PETIT SUISSE BIO		RAPÉ	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PETIT BEURRE
COMPOTE DE FRUITS

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN AU LAIT

BISCUIT
JUS FRUIT

LAITAGE
PAIN D'ÉPICES

FROMAGE
PAIN

GALETTE VEGGIE

POISSON

PIZZA AU FROMAGE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).











SEMAINE n°40

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



MENU AUTOMNE

Repas Végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
fêtons les Gérard	fêtons les Fr. d'Assise	fêtons les Fleur	fêtons les Bruno	fêtons les Serge
BETTERAVE BIO 	FRIAND FROMAGE	SAMOUSA LÉGUMES	CREME DE POTIRON ET CHÂTAIGNE	GASPACHO
POULET RÔTI	POISSON HOMARDINE	EMINCÉ DE BOEUF THAI	SAUTÉ DE DINDE SAVEUR SOUS BOIS	TORTILLA (OEUF BIO) AUX POMMES DE TERRE 
FRITES	BROCOLIS BIO 	POÊLÉE CHINOISE	RIZ BIO 	SALADE VERTE BIO 
FROMAGE		FROMAGE	CANTAL BIO 	FROMAGE BIO 
YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT AU SIROP	FROMAGE BLANC BIO A LA CREME DE MARRONS 	RAISIN

GOUTERS :

BISCUIT
COMPOTE DE FRUITS

YAOURT
POMPOM

BANANE
BISCUIT

FROMAGE A LA COUPE
PAIN

PAIN AU LAIT
CHOCOLAT

POISSON PANÉ

GALETTE VEGGIE

MERLU SAVEUR DES
BOIS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES










SEMAINE n°41

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

À LA DECOUVERTE DU GOÛT

Repas Végétarien

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin	fêtons les Wilfried	fêtons les Géraud	fêtons les Juste
SOUPE DE POTIMARRON AU KIRI	CONCOMBRE A LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	OEUF DUR BIO SAUCE COCKTAIL 	ENDIVES A LA FOURME D'AMBERT	SALADE BIO A LA MIMOLETTE AU CUMIN 
POULET AU CURRY ET GINGEMBRE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAIN D'ÉPICES	TAJINE DE BOULETTES D'AGNEAU AU MIEL ET ÉPICES	PÂTES BIO 	POISSON AU LAIT DE COCO
FRITES DE PATATE DOUCE (SOUS RÉSERVE)	RIZ BIO 	CAROTTES BIO AUX ÉPICES 	AU PESTO	PURÉE DE BROCOLIS
COMPOTE POMME CANNELLE ET SPECULOOS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	
	POIRE BIO 	CRÈME BRÛLÉE SAFRANÉE	YAOURT BIO 	CLÉMENTINE

GOUTERS :

POISSON PANÉ

BEIGNET CALAMAR

FRIAND FROMAGE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES













SEMAINE n°42

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
fêtons les Baudoin	fêtons les Luc	fêtons les René	fêtons les Adeline	fêtons les Céline
POTAGE TOMATE VERMICELLE	BETTERAVE BIO 	CHOUX ROUGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	RADIS ROSES AU BEURRE
PAUPIETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	PIZZA VÉGÉ	CHIPOLATAS GRILLÉES	STEACK HACHE AUX OIGNONS	POISSON DU JOUR
HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE BIO 	LENTILLES	CAROTTES BIO SAUTÉES 	SEMOULE BIO 
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS 	COMPOTE DE FRUITS BIO 	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC BIO 

GOUTERS :

FROMAGE A LA COUPE PAIN

YAOURT BISCUIT

FRUIT DE SAISON BISCUIT

PAIN BARRE DE CHOCOLAT

GÂTEAU DU CHEF LAIT

POISSON

GALETTE VÉGÉTALE

POISSON AUX OIGNONS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES








SEMAINE n°43

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Centre de loisirs

Repas Végétarien

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
fêtons les Florentin	fêtons les Crépin	fêtons les Dimitri	fêtons les Emeline	fêtons les Jude
SURIMI	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS 	TOAST AU FROMAGE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	PAMPLEMOUSSE
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES BIO 	SAUTÉ DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	BURGER
PURÉE DE LÉGUMES	A LA TOMATE ET BASILIC	CAROTTES BIO 	EPINARDS A LA CREME	FRITES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
VIENNOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO 	GLACE

GOUTERS :

COMPOTE DE FRUITS PALMIERS

JUS DE FRUIT GÂTEAU

PAIN FROMAGE

BISCUIT LAITAGE

CAKE FRUIT

POISSON AUX CHAMPIGNONS

OMELETTE

FISH BURGER

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.




RESTAURANT SCOLAIRE DE ARTIGUES



SEMAINE n°44






 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



HAPPY HALLOWEEN!

Repas Végétarien

lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
fêtons les Quentin	fêtons les Toussaint	fêtons les Défunts	fêtons les Hubert	fêtons les Charles
CHAMPIGNON VÉNÉNEUX		SOUPE DE LÉGUMES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ BIO 
CUISSE DE CRAPAUD ENSORCELÉ		RAVIOLIS	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON DU JOUR
MONSTRE FRIT		RICOTTA ÉPINARDS	HARICOTS BLANCS	GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE HORRIBLE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 
CITROUILLE MAGIQUE		COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CAMEL

GOUTERS :

YAOURT
BISCUIT

COMPOTE DE FRUITS
BARRE BRETONNE

PAIN
FROMAGE A LA COUPE

BRIOCHE
BARRE DE CHOCOLAT

POMPOM
JUS DE FRUIT

POISSON

OMELETTE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc/ sans viande.

