

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Colpo



Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Steak haché ● Potatoes crème ciboulette ● Vache qui rit ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Lasagnes aux lentilles vertes ● Salade ● Tome noire ● Fruit de saison

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Légumes d'été rôtis* ● Semoule aux pois chiches ● Montboissier ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Galette artisanale saucisse ● Salade verte ● Cantadou ail et fines herbes ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade fraîcheur* ● Beignets de poisson sauce tartare ● Pommes de terre persillées ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo* ● Poulet rôti ● Haricots beurre à la tomate ● Emmental ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Blanquette de poisson ● Carottes et riz ● Brie ● Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, tomates, ail, huile d'olives.

* Tomates, concombres, maïs.

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Colpo



Menus du 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Tortilla (œuf, pommes rissolées, oignons) ● Salade verte ● Carré président ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Escalope de dinde ● Ratatouille ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ●● Gratin de macaronis ● à la bolognaise ● Panna cotta ● au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres alpins* ●● Pizza au thon ● Salade, vinaigrette balsamique ● Saint Nectaire ●● Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives ● Tajine d'agneau ●● Boulgour ● Edam ● Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Tortis multicolores aux dés de tomates et olives ● Boulettes de bœuf aux 4 épices ● Petits pois carottes ● Tome noire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ●● Chili sin Carne (lentilles et haricots rouges) ● Riz ● Vache picon ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé de blé ● Sauté de porc sauce soja ● Chou fleur béchamel/pommes de terre ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre* ● Filet de dinde, jus au thym ●● Gratin de courgettes à la mozzarella ● Fromage blanc ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ●● Penne rigate ● Carbonara de poisson frais ● Fromage de chèvre ●● Glace

*Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Colpo



Menus du 27 septembre au 1 octobre 2021

MENU BIO



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ●● Poisson pané ● Poêlée de haricots verts aux champignons ● Gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux poires ● Bœuf massalé ● Boulgour ● Chanteneige ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou chinois au maïs ● Rôti de veau à la dijonnaise ● Flageolets cuisinés ● Fromage ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Tomates vinaigrette ●● Gratin de macaronis ● aux légumes*  ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Sauté de dinde à l'estragon ●● Julienne de légumes* et pommes vapeur ● Camembert ●● Mousse au chocolat

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

* Carottes oranges, carottes jaunes, celeri rave, beurre.

Menus du 4 au 8 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Ibérique* ● Paëlla  ● au poulet ● Tomme Catalane ●● Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres et crème ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade verte ● Saint Paulin ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Tomate farcie ● Semoule au bouillon de tomates ● Fromage ●● Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Filet de poisson sce moutarde à l'ancienne ● Blé tendre ● Yaourt sucré ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ● Longe de porc rôtie ● Petits pois cuisinés ● Fraidou ● Fruit de saison

* Courgette râpée, thon, sauce tomate.

En route vers l'Espagne!

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Colpo



Menus du 11 au 15 octobre 2021

Un jour, une recette!



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates aux fonds d'atichauts ● Omelette ● Frites fraîches ● Coulommiers ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Émincé de dinde sauce suprême ● Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma ● Vache qui rit ● Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel ● Sauté de bœuf au paprika ● Boulgour pilaf ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou chinois en salade* ● Jambon grillé sauce champignons ● Haricots beurre ● Petit suisse ● Roulé à la confiture de myrtilles 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Filet de poisson frais à la bisque de homard ● Farfalles ● Cantal ● Fruit de saison

* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Menus du 18 au 22 octobre 2021

MENU BIO

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Colombo de porc ● Riz créole ● Tome grise ● Pêche au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Quiche aux 3 fromages ● Salade verte ● Yaourt aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots verts ● Filet de poisson sauce tomate ● Pommes vapeur ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Gratin Dauphinois ● au jambon ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Boulettes d'agneau ● Carottes à la crème d'ail ● Fromage fouetté Mme Loik ● Gâteau d'anniversaire

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.