

# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme



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).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

### Repas Végétarien



### La Chasse aux oeufs de Pâques



lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Betteraves BIO vinaigrette	Taboulé aux légumes	oeuf dur mimosa	Radis rose & beurre
Bolognaise au boeuf	Quiche ricotta - tomates	Emincé de porc local au paprika	Filet de poisson MSC sauce ciboulette
Tortis BIO	Salade verte	Mogettes	Purée de carottes BIO
	Yaourt BIO		Camembert
Compote pomme & banane/ biscuit	Fruit de saison	Tarte au chocolat du chef	Salade de fruits bio du chef

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Fête du travail







Repas végétarien




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).

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Février	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Mousse de canard
	Parmentier au boeuf BIO 	Chili sin carne	Vol au vent de la mer MSC 
	Salade verte	Riz IGP créole 	Gratin de chou-fleur & Pommes de terre 
	Liégeois chocolat	Pomme BIO cuite scs chocolat 	Fruit de saison BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



### Victoire 1945

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Rillettes de sardines	Tartine chaude au fromage	Salade de tomates
<b>Féié</b>	Jambon grillé	Boulette à l'agneau sauce au curry	Poisson meunière MSC 
	Crumble de courgettes BIO 	Semoule BIO 	Haricots verts au jus
	Petit suisse		
	Salade de fruits du chef	Compote de fruits & biscuit	Eclair à la vanille




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).



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

### Menu local & bas carbone



Ascension

Pont

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Salade verte & mimolette	<i>Assiette de crudités</i>		
Sauté de porc LOCAL au thym 	<i>Emincé de boeuf aux oignons</i>	<b>Férialé</b>	<b>Pont</b>
Coquillettes BIO 	<i>Pommes de terre rissolées</i>		
	<i>Yaourt local</i> 		
Compote de fruits	<i>Gâteau aux pommes caramélisées</i>		




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).



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



### MENU FAR WEST

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Salade de tomate au basilic	Salade Coleslaw	Salami & cornichon	Salade de concombre & maïs
Saucisse LOCALE 	Wings de poulet Tex Mex	Lasagnes à la Bolognaise BIO 	Poisson MSC sauce aneth 
Gratin de courgettes & pommes de terre	Coeur de blé BIO, haricots rouges et maïs 	Salade verte	Riz IGP & Ratatouille 
Fromage blanc à la confiture		Carré de l'est	
Fruit de saison	Brownies	Fruit au sirop	Cake vanille du chef




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).



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme




Nos chefs cuisinent pour vos enfants



**Lundi de pentecôte**

**Repas végétarien**



lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
	Salade de tomates	Friand au fromage	Melon
<b>Férisé</b>	<b>Boulettes de pois chiche BIO</b> sauce tomate 	<b>Sauté de boeuf LOCAL</b> aux olives 	<b>Carbonara au saumon</b>
	<b>Brocolis gratinés</b>	<b>Ratatouille du chef</b>	<b>Pennes BIO</b> 
	Brie		Yaourt aromatisé
	Clafoutis aux fruits	Ile flottante	Fruit de saison




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).



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



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




Menu local & bas carbone




lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Salade d'haricots verts à l'échalote	Salade de tomate & concombre	<i>Rillettes cornichons</i>	Wrap crudités
Rôti de dinde aux herbes	Crumble au chèvre, courgettes, carottes, pois chiche	<i>Chipolatas locale</i> 	Poisson meunière MSC 
Flageolets	Salade verte	<i>Pommes de terre boulangères</i>	Epinards à la béchamel
	Edam		Bûche mélangée
Banane crème Anglaise et sauce chocolat	Compote pommes & fraises	<i>Salade de fruits de saison</i> <i>BJO</i> 	Dés de pastèque

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



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 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Piémontaise	Melon	Salade aux éclats de radis	Tomate & basilic
Sauté de porc LOCAL à la moutarde 	Oeuf dur gratiné scs aurore	Normandin au veau	Gratin de poisson MSC 
Haricots verts	Tortis BIO 	Pommes de terre sautées	Gratin de courgettes
Tomme blanche			Petit filou
Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison	Roulé confiture du chef

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api  
Concepting & Dépla



# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Repas végétarien



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).




lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Salade de pâtes BIO 	<i>Pissaladière</i>	Tomate vinaigrette	Salade verte aux radis
Croque monsieur	<i>Poisson MSC à l'oseille</i> 	Carbonara de légumes	<b>Boulettes au boeuf sauce napolitaine</b>
Salade verte	<i>Poêlée de légumes du soleil</i>	Tortis BIO 	<b>Frites</b>
Fromage blanc au sucre			Emmental
Dés de Melon et pastèque	<i>Flan provençal</i>	Fraises chantilly	Glace

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api  
Concepting - Design

# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants




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).

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Carottes BIO râpées 	Melon	Concombre sauce cocktail	Haricots verts vinaigrette
Echine de porc LOCALE à la diable 	Boulette de soja à la tomate et au basilic	Sauté de dinde façon marengo	Tarte au saumon
Lentilles BIO cuisinées 	Pommes rissolées	Ratatouille du chef	Salade verte
	Yaourt LOCAL 	Mimolette	
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits rouges	Compote pomme-framboises

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE

## Sainte Gemme

Nos chefs cuisinent pour vos enfants





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).



**Fêtons l'arrivée des vacances !**

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Concombre vinaigrette	Saucisson sec	Salade de pâtes BIO 	<b>Melon</b>
Pilons de poulet Basquaise	Cordon bleu de dinde	Tomate farcie aux légumes et boulgour	<b>Hot dog</b>
Riz IGP aux petits légumes 	Petits pois	Salade verte	<b>Frites</b>
	Petit suisse aromatisé	Edam	
Entremets vanille/Biscuit	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	<b>Glace</b>

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api  
Concepting - Créative