





# Menus du 26 avril au 06 juillet 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BUISSE



lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril	lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Concombre Vinaigrette Ciboulette Paupiette de Veau au Jus Riz Bio Montcadi Poire Régionale	Chou Blanc et Rouge Région Vinaigrette Emincé de Poulet façon Tajine Semoule Bio Yaourt Aromatisé Pêche au Sirop	Salade Verte Croûtons et Vinaigrette Lasagnes de Légumes Fromage Bio Compote Pomme Région du Chef	Salade Mexicaine Filet de Colin Pané Chou Fleur Bio Béchamel Bournette du Vercors Mousse Chocolat au Lait	Radis Roses et Beurre Boulettes de Bœuf Bio au Thym Semoule Bio Bûchette de Lait Mélangé Compote Pomme Régionale Abricot du Chef	Salade de Blé Arlequin Emincé de Poulet au Jus Courgettes Edam Bio Pêche	Concombre Régional Vinaigrette Bolognaise Végétarienne Tortis Bio Fromage Blanc Gâteau aux Pralines du Chef	Salade de Haricots Verts Bio Brandade de Colin Gouda Nectarine Régionale
lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai	lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Betteraves Bio Vinaigrette Chipolatas Régionales Ecrasé de Pommes de Terre Maison Milkshake aux Fruits Rouges	Taboulé Bio Mignon de Poulet au Jus Epinards Béchamel Edam Bio Pomme Régionale	Carottes Râpées Régionales Vinaigrette à l'Orange Calamars à la Romaine Tortis au Beurre Camembert Bio Compote Pomme Régionales Fraîse du Chef	Salade de Lentilles Bouchées Blé Légumes Haricots Azuk Haricots Verts Persillés Suisse Sucré Banane Bio	Carottes Râpées Régionales au Citron Couscous Agneau Merquez Semoule Bio Milkshake aux Pêches Sablé de Retz	Crêpe au Fromage Moussaka Végétarienne (Aubergines Régionales) Yaourt Nature Régional Bio Pastèque	Courgettes Régionales Vinaigrette au Pesto Poisson et Riz Bio Façon Paëlla Montcadi Mousse au Chocolat	Œuf Dur Mayonnaise Sauté de Bœuf Régional aux Oignons Ratatouille Camembert Bio Clafoutis aux Abricots du Chef
lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai	lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Carottes Râpées Vinaigrette à l'Ancienne Sauté de Bœuf Région sauce Brune Coquillettes Bio Edam Bio Flan Vanille	Chou Fleur Vinaigrette Filet de Colin Pané Gratin Dauphinois Yaourt Aromatisé Régional Pomme Régionale	FERIE	PONT	Brocolis Vinaigrette à l'Extra Paupiette de Veau au Jus Gratin de Courgettes Verre de Lait Bio Gaufre de Liège	Concombre Régional au Fromage Blanc Rôti de Dinde au Paprika Blé Pilaf Saint Nectaire AOP Melon	Tomates Vinaigrette à l'Huile d'Olives Lentilles et Riz Bio à l'Indienne Petit Moulé Nature Pastèque	Salade de Coquillettes Bio et Tomates Poisson Blanc Meunière Citron Petits Pois Mimolette Compote de Pommes Bio Maison
lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai	lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Salade de Pâtes Bio Ouenelle Nature Régionale à la Tomate Courgettes Persillées Vache Qui Rit Bio Pêche	Tomates Vinaigrette Cordon Bleu de Volaille Ecrasé de Pommes de Terre Huile d'Olives Cantal AOP Pomme Régionale	Concombre Vinaigrette Sauté de Poulet façon Congolaise Riz Bio à l'Ananas Verre de Lait Tarte à l'Africaine	Salade de Haricots Verts Bio Rôti de Porc Régional au Jus Petits Pois Bûchette de Lait Mélangé Crème Dessert Vanille	Betteraves Bio Vinaigrette Framboise Carbonara de Porc Coquillettes Bio Yaourt Aromatisé Abricots Régionaux	Taboulé Bio Emincé de Poulet sauce au Thym Ratatouille Vache Qui Rit Bio Pêche Régionale	Concombre Régional Vinaigrette Filet de Colin au Curry Boulghour Maasdam Bio Cerises de la Région	Salade Verte Vinaigrette Palet Végétarien du Maraicher Haricots Verts Bio Persillés Crème Anglaise Brownie du Chef
lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
FERIE	Carottes Râpées Régionales Vinaigrette Aiguillettes de Poulet à la Crème Ratatouille et Riz Bio Vache Qui Rit Bio Mousse au Chocolat	Salade Verte Croûtons Vinaigrette Tarte aux Lentilles Bio et Ciboulette Yaourt Nature Régional Compote Pomme Fraîse du Chef et Madeleine	Salade de Tomates Vinaigrette Huile d'Olives Sauté de Porc Régional au Curcuma Brocolis Maasdam Bio Cake au Citron du Chef	Carottes Râpées Vinaigrette Agrumes Sauté de Porc Régional à la Moutarde Riz Bio Yaourt Aromatisé Régional Pêche	Sandwich Thon Mayonnaise Chips Camembert Bio Abricots Madeleine		
lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin				
Betteraves Bio Vinaigrette Sauté de Bœuf Régional aux Olives Petits Pois Carré Ligeil Crème Dessert Caramel	Rosette de la Région Filet de Merlu Huile d'Olives et Tomates Riz Bio Pilaf Suisse Fruité Fruit de Saison	Concombre Régional Vinaigrette Huile d'Olives Bolognaise de Bœuf Coquillettes Bio Emmental Râpé Bio Fraises	Melon Nugget's de Blé Carottes Bio Persillées Mouchoir Beignet au Chocolat				

VACANCES!!

Semaine du 14 au 18 juin  
Semaine fraîche attitude

Menu Africain du 20 mai