



# ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT



## REPAS VEGETARIEN

## Victoire 1945

## Ascension

## Pont de l'ascension

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle	fêtons les Victoire 1945	fêtons les Ascension	fêtons les Solange
<b>SALADE DE POIS CHICHE BIO</b> 	***	FERIE	FERIE	FERME
<b>CONCOMBRES BIO</b> 	***			
<b>BOLOGNAISE (À L'ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)</b> 	<b>OMELETTE BIO</b> 			
<b>TORTIS BIO</b> 	<b>COURGETTES BIO BRAISEES</b> 			
<b>PETITS POIS BIO AUX OIGNONS</b> 	<b>RIZ IGP CREOLE</b> 			
***	<b>TOMME NOIRE IGP</b> 			
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	LIEGEOIS VANILLE			
YAOURT AUX FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 			

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



## Fête du pain

## Repas Végétarien

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
fêtons les Rolande *** ***	fêtons les Matthias <b>CAROTTES BIO RAPEES</b>   MACEDOINE	fêtons les Denise *** ***	fêtons les Honoré <b>TOMATES BIO</b>   HOUMOUS MAISON ET SON TOAST 	fêtons les Pascal *** ***
SAUTE DE POULET AU CURRY MAISON   <b>BROCOLIS BIO AUX OIGNONS</b>   <b>SEMOULE BIO</b> 	CHIPOLATA AUX HERBES  FRITES   <b>COURGETTES BIO BRAISEES</b> 	<b>BOULETTES DE BOEUF BIO</b>   <b>BOULGOUR BIO</b>   <b>RATATOUILLE BIO</b> 	<b>PASTA PARTY BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL AU PARMESAN AOP</b>   <b>TORTIS BIO</b>   <b>CAROTTES BIO VICHY</b> 	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME</b>   <b>EPINARDS BIO A L'AIL</b>   <b>RIZ PILAF BIO</b> 
MIMOLETTE	***	FROMAGE	***	BUCHE MI-CHEVRE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>  <b>FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE</b> 	YAOURT AROMATISE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	LIEGEOIS AU CHOCOLAT <b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>CAKE DU CHEF</b>  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>  SUISSE FRUITE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT



## Lundi de Pentecôte

## REPAS VEGETARIEN



lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
fêtons les Lundi de Pentecôte	fêtons les Constantin	fêtons les Emile	fêtons les Didier	fêtons les Donatien
	***	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>TOMATES BIO MOZZARELLA</b>	***
	***	***	<b>OEUF DUR BIO</b>	***
FERIE	<b>BROUILLADE MAISON</b>	<b>HOT-DOG MAISON</b>	<b>SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES MAISON</b>	<b>FLAN DE THON A LA PROVENCALE MAISON</b>
	<b>RIZ CREOLE IGP</b>	POTATOES	<b>BROCOLIS BIO GRATINES</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>
	<b>PIPERADE BIO</b>	***	<b>SEMOULE BIO AU BEURRE</b>	<b>DEMI COURGETTE BIO ROTIE AUX HERBES</b>
	MIMOLETTE	***	***	EDAM
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE</b>	<b>CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



## REPAS VEGETARIEN

## REPAS A THEME : AMBIANCE DE LA BROSSE

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
fêtons les Augustin	fêtons les Germain	fêtons les Ursule	fêtons les Ferdinand	fêtons les Visitation
***	***	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>SALADE FACON KACHUMBARRI MAISON</b>  (TOMATE BIO, CONCOMBRE BIO, OIGNON BIO, VINAIGRETTE AU CITRON) 	ROSETTE ET CORNICHONS
***	***	***	***	<b>CHIFFONNADE DE BATAVIA BIO AUX CROUTONS</b> 
JAMBON BRAISE	CROQUE VEGETARIEN MAISON 	<b>HACHIS PARMENTIER (À L'ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)</b> 	EMINCE DE CUISSE DE POULET SAUCE FACON YASSA MAISON 	<b>FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCEALE</b> 
<b>PÂTES BIO</b> 	<b>COURGETTES BIO AUX OIGNONS</b> 	<b>CAROTTES BIO</b> 	<b>RIZ IGP A LA SENEGALAISE</b> 	<b>RATATOUILLE BIO</b> 
<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	<b>COEUR DE BLE BIO</b> 	***	<b>POEELE DE LEGUMES BIO AUX EPICES</b> 	<b>POMMES DE TERRE BIO PERSILLEES</b> 
<b>CANTAL AOP</b> 	CAMEMBERT	***	***	***
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	GLACE	<b>CREME AUX OEUFS DU CHEF</b> 	<b>CAKE MARBRE DU CHEF</b> 	<b>COMPOTE BIO</b> 
LIEGEOIS VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



## REPAS VEGETARIEN



lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
fêtons les Kévin	fêtons les Clotilde	fêtons les Igor	fêtons les Norbert	fêtons les Gilbert
MELON LOCAL	***	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	***	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>
<b>CONCOMBRES BIO</b>	***	***	***	WRAP AU THON ET CAROTTES MAISON
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES MAISON	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES MAISON	SAUTE DE POULET MAISON	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE MAISON	COUSCOUS DE LA MER MAISON
***	<b>AUBERGINE BIO A LA PARMESANE (PARMESAN AOP)</b>	<b>AUX LEGUMES BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO SAUTÉES</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS BIO</b>
<b>(COQUILLETTES BIO)</b>	<b>RIZ IGP PILAF</b>	***	<b>PETITS POIS BIO AUX OIGNONS</b>	<b>SEMOULE BIO</b>
***	MIMOLETTE	***	<b>CANTAL AOP</b>	***
GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	ILE FLOTTANTE	<b>GATEAU AU YAOURT DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CREME DESSERT CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>COMPOTE BIO</b>

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



## REPAS A THEME : ATELIER WRAP PARTY - C'EST TOI LE CHEF !



## REPAS VEGETARIEN



lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
fêtons les Landry	fêtons les Barnabé	fêtons les Guy	fêtons les Antoine de P.	fêtons les Elisée
***	MELON LOCAL	SAUCISSON A L'AIL	***	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
***	WRAP (GALETTE)	***	***	TOMATES BIO AU BASILIC
EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL MAISON	GARNITURE WRAP : POULET AU CURRY ET CRUDITES BIO	DAUBE DE BOEUF MAISON	COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE AUX AMANDES, AMANDES, PARMESAN AOP	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
TOMATE BIO PROVENCALE	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO FACON VICHY
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	RIZ IGP	***	BROCOLIS BIO	PÂTES BIO
BRIE	***	***	TOMME NOIRE IGP	***
FRUIT DE SAISON BIO	CAKE DU CHEF	GLACE	POT GLACE	FRUIT DE SAISON BIO
LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	YACURT AROMATISE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



## REPAS VEGETARIEN



lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
fêtons les Hervé	fêtons les Léonce	fêtons les Romuald	fêtons les Silvère	fêtons les Gonzague
CAKE AUX OLIVES MAISON	***	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	***	<b>SALADE DE TOMATES BIO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE</b>
<b>SALADE VERTE BIO</b>	***	***	***	<b>SALADE DE RIZ DE CAMARGUE IGP, MAIS, CIBOULETTE</b>
SAUTE DE DINDE SAUCE CREME MAISON	<b>OMELETTE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	ROTI DE PORC JUS AU THYM MAISON	<b>LASAGNES (À L'ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)</b>	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH</b>
<b>PETITS POIS BIO AU JUS</b>	***	<b>BOULGOUR BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>GRATIN DE COURGETTES BIO</b>
<b>COEUR DE BLE BIO</b>	<b>TOMATE BIO ROTIE</b>	<b>TIAN DE LEGUMES BIO</b>	***	<b>SEMOULE BIO</b>
***	BÛCHE MI-CHEVRE	***	GOUDA	***
ILE FLOTANTE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CREME DESSERT VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT AUX FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>CAKE AU CITRON DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



## REPAS VEGETARIEN



lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Prosper	fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand	fêtons les Irénée
PASTEQUE	***	FRIAND AU FROMAGE	<b>SALADE VERTE BIO</b>	***
<b>CONCOMBRES BIO</b>	***	***	MELON LOCAL	***
BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL MAISON	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA MAISON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	CHEESE BURGER MAISON	<b>CABILLAUD MSC PANE</b>
<b>TORTIS BIO</b>	<b>COURGETTES BIO BRAISEES</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</b>	FRITES	<b>RATATOUILLE BIO</b>
<b>CAROTTES BIO BRAISÉES</b>	<b>COEUR DE BLE BIO</b>	FLAGEOLET	<b>COURGETTES BIO BRAISEES</b>	<b>RIZ IGP</b>
***	EMMENTAL	***	***	<b>CAMEMBERT BIO</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POT DE GLACE	YAOURT AUX FRUITS	<b>ROSE DES SABLES DU CHEF</b>	MELON LOCAL
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	ABRICOTS AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT



## C'est les Vacances !!!



### REPAS VEGETARIEN

### REPAS PIQUE NIQUE

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
fêtons les Thierry	fêtons les Martinien	fêtons les Thomas	fêtons les Florent	fêtons les Antoine
<b>WRAP AU THON ET CRUDITES BIO</b> 	***	<b>TOMATES BIO</b> 	<b>TABOULE BIO</b> 	TOMATES CERISES
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	***	***	<b>BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE</b> 	OU RADIS A LA CROQUE
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE MAISON 	PIZZA AU FROMAGE 	<b>FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE</b> 	<b>JAMBON BLANC LABEL ROUGE</b> 	SANDWICH JAMBON
<b>BROCOLIS BIO AUX OIGNONS</b> 	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>POMMES DE TERRE BIO</b> 	<b>ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO</b> 	OU SANDWICH THON
<b>SEMOULE BIO</b> 	***	<b>TIAN DE LEGUMES DU SOLEIL BIO</b> 	<b>PETITS POIS BIO AUX OIGNONS</b> 	CHIPS
***	GOUDA	***	***	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	BATONNET DE GLACE 	<b>FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE</b> 	<b>ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE DU CHEF</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b> 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.