



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Mouzeil



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 1 au 5 mai 2023

**lundi 1**

**mardi 2**

- Salade mexicaine\*
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Duo de haricots persillés
- Fruit de saison

**mercredi 3**

- Filet de poisson sauce crustacés
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 4**

- Concombres vinaigrette balsamique
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Glace

**vendredi 5**

- Taboulé à la menthe
- Longe de porc rôti, jus au thym
- Pommes Rissolées
- Crêpe sucrée

\* Haricots rouges, maïs, mimolette, échalote, vinaigrette.

## Menus du 8 au 12 mai 2023

**lundi 8**

**mardi 9**

- Radis beurre
- Pizza aux 3 fromages\*
- Salade verte
- Fruit de saison

**mercredi 10**

- Salade du chef
- Emmincé de poulet à l'estragon
- Ratatouille et blé
- Yaourt à la vanille

**jeudi 11**

- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Saint Nectaire
- Gâteau haricotat

**vendredi 12**

- Poisson du jour sauce moutarde
- Torsades
- Bleuet des prairies
- Fruit de saison

\* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 Mouzeil

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 15 au 19 mai 2023

### lundi 15

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été\* bouillon au Ras el-hanout
- Fruit de saison

\*Patate douce, courgette, fenouil, oignons, poivron.

### mardi 16

- Celeri rémoulade
- Galette saucisse
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vianigrette.

### mercredi 17

- Hachis parmentier
- Salade de mâche
- Fromage
- Fruit de saison

### jeudi 18



### vendredi 19

## Menus du 22 au 26 mai 2023

### lundi 22

- Betteraves aux pommes
- Thon à la catalane\*
- Riz doré
- Fromage blanc fermier aux éclats de M&M'S

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

### mardi 23

- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Ratatouille
- Cantal
- Fruit de saison

\*

### mercredi 24

- Salade de pommes de terre
- Curry de porc
- Julienne de légumes
- Glace

### jeudi 25

- Taboulé fraîcheur
- Quiche vache qui rit\*
- Salade verte
- Fruit de saison

\* Quiche à la vache qui rit, oignons confits et moutarde à l'ancienne.

### vendredi 26

- Haut de cuisse de poulet, marinade au tandoori
- Frites
- Carré président
- Gâteau d'anniversaire 

### 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 Mouzeil



## Menus du 29 mai au 2 juin 2023

**lundi 29**

**mardi 30**

- Pastèque
- Croque Sicilien\*
- Salade vinaigrette balsamique
- Glace

**mercredi 31**

- Émincé de dinde basquaise
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 1**

- Salade de tomates, féta à l'échalote
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Fusilli
- Yaourt fermier aux fruits

**vendredi 2**

- Feuilleté au fromage
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Fruit de saison

\* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, huile d'olives, ail, basilic.

## Menus du 5 au 9 juin 2023

**lundi 5**

- Salade de chou chinois, tome noire et maïs
- Omelette aux herbes sauce ketchup
- Frites
- Fruit de saison

**REGION SUD** PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

- Soupe de melon
- Calamars à la provençale
- Riz de Camargue
- Tarte Tropézienne

**mercredi 7**

- Betteraves vinaigrette
- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes couscous
- Mousse au chocolat

**jeudi 8**

- Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette)
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots\*
- Fraises Chantilly

**vendredi 9**

- Concombre à la crème
- Colombo de porc
- Risotto de blé aux petits légumes\*
- Fromage blanc fermier à la confiture

\* Haricots verts, champignons, oignons, ail, huile d'olives.

\* Blé, dés de carottes, fenouil, oignon, ail, parmesan.

## Le tour de France des régions

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 Mouzeil



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 12 au 16 juin 2023

### lundi 12

- Salade Strasbourgeoise\*
- Poisson pané
- Courgettes sauce tomate
- Yaourt fermier aux fruits

### mardi 13

- Salade au gouda, croûtons et noix
- Rougail de saucisses
- aux lentilles
- Fruit de saison

### mercredi 14

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Paëlla
- aux fruits de mer
- Yaourt aromatisé

### jeudi 15

- Fajitas de volaille
- Salade verte
- Saint Paulin
- Île flottante

### vendredi 16

- Cake au camembert
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Fruit de saison

\* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, mayonnaise, vinaigrette.

### lundi 19

- Blé à la provençale\*
- Jambon braisé
- Pommes rissolées
- Fruit de saison


### mardi 20

- Concombres, crème à l'aneth
- Gratin dauphinois aux trois fromages
- Salade vinaigrette au xéres
- Liégeois au chocolat

### mercredi 21

- Feuilleté au fromage de chèvre et miel
- Tortilla de patatas
- Salade verte
- Fromage blanc aux fraises

### jeudi 22

- Betteraves aux dés d'emmental et ciboulette
- Penne rigate
- Bolognaise au bœuf et graines de sarrasin
- Gâteau d'anniversaire 

### vendredi 23

- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et pois gourmands
- Tomme Catalane
- Fruit de saison

\* Blé, dés de tomates et de tome grise, poivrons ciselés, 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** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 Mouzeil





## Menus du 26 au 30 juin 2023

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade chinoise*</li> <li>● Émincé de dinde aux champignons</li> <li>● Petits pois cuisinés</li> <li>●● Entrmet au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf à la provençale</li> <li>● Haricots blancs</li> <li>● Pont l'Évêque</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>●● Tomate farçie revisitée</li> <li>● Riz</li> <li>●● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Piémontaise</li> <li>●● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic</li> <li>● Salade verte</li> <li>●● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Carottes et mimolette râpées</li> <li>● Poisson du jour sauce crème ciboulette citronnée</li> <li>●● Potatoes</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\* Chou chinois, épaulé, vinaigrette au Xérès.

## Menus du 3 au 7 juillet 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Betteraves aux dés de fromage et noix</li> <li>●● Raviolis gratinés</li> <li>● Salade vinaigrette balsamique</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cari de courgettes</li> <li>● aux 2 lentilles</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> <li>●● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>● Filet de dinde rôti au curcuma</li> <li>● Fondue d'aubergine à la tomate</li> <li>●● Crème de froment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Taboulé de choux fleur</li> <li>●● Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li>● Salade verte</li> <li>●● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jambon blanc</li> <li>●● Chips</li> <li>● Emmental</li> <li>● Banane</li> </ul> 

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.