

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de
 disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

Repas végétarien

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>
	SAUCISSON SEC	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE VERTE LOCALE AU SURIMI	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	BOUILLON VERMICELLE
	PATES BIO A LA BOLOGNAISE BIO ET	POULET BIO GRILLE	CÔTE DE PORC GRILLEE	POISSON PANE SAUCE TOMATE	CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO
	EGRENE DE SOJA	BLE BIO PILAF	LENTILLES BIO	AUX PETITS LEGUMES	(POIS CHICHES, COURGETTES, AUBERGINES, OIGNONS, CACAHUETES)
	ET SES LEGUMES	POTIRON	ET CAROTTES BIO	COQUILLETES BIO	RIZ PILAF
	YAOURT VANILLE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT BASTIDARRA
	FRUIT BIO	BEIGNET AUX POMMES	FRUITS AU SIROP	CREME DESSERT	BISCUIT

GOUTERS :

**PAIN ET PATE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON**

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**


Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de
 disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Les toques des chefs à l'honneur !



Repas Occitan

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrick</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>
	SALADE LOCALE AUX LARDONS ET FROMAGE	VELOUTE DE LEGUMES BIO	SALADE DE RIZ	POTAGE DE LEGUMES	CHOU ET CAROTTES AUX CACAHUETES
	SAUTE DE DINDE TANDOORI ET SES LEGUMES BIO	TARTIFLETTE DU CHEF	POISSON FRAIS SAUCE HOLLANDAISE	LASAGNES VEGETARIENNES	CASSOULET DU CHEF
	BOULGOUR PILAF BIO	SALADE VERTE LOCALE	GRATIN DE BROCOLIS BIO BECHAMEL		
	MIMOLETTE	PETIT SUISSE BIO	BISCUIT BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE FENETRA TOULOUSE (ABRICOT / AMANDES)

GOUTERS :

**PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de
 disponibilité (production et récoltes).




Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

Repas Portugais

Repas végétarien



	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Victorien</i>	<i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>
	SALADE VERTE LOCALE AU FROMAGE ET MAÏS	ALPHABET	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO AU THON	ŒUF MAYONNAISE
	SAUTE DE PORC LOCAL AUX POIVRONS	FILET DE POISSON PANE		POULET BIO GRILLE	HACHIS PARMENTIER VEGETAL
	SEMOULE BIO		QUICHE LORRAINE	RIZ BIO AUX OIGNONS ET PETITS POIS	SALADE VERTE LOCALE
		CAROTTES BIO BRAISEES	SALADE VERTE LOCALE		
	FROMAGE DE BARDOS	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE DE BREBIS	FROMAGE BIO
	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	ORANGE	DONUT'S

GOUTERS :

**PAIN ET PATE A TARTINER
FRUIT DE SAISON**

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Mars,

**Tarte à la patate
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de
 disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

Repas végétarien



	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>
	JAMBON BLANC	CAROTTES BIO RÂPEES A LA CIBOULETTE	FRIAND AU FROMAGE	TABOULE	BETTERAVES BIO AUX POMMES FRUIT
	SAUTE DE DINDE	BOULETTES VEGETALES PIPERADE	ROTI DE BŒUF AU JUS	MERLU SAUCE VERTE	SAUCISSE DE TOULOUSE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE BIO	CŒUR DE BLE	CAROTTES BIO BRAISEES	LENTILLES BIO
	HARICOTS VERTS BIO		BLETTES BECHAMEL		ET CAROTTES BIO
	BARRE PÂTISSIERE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO
	YAOURT BIO SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	PECHE AU SIROP	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les anniversaires !

GOUTERS :

**PAIN ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

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

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Avril,

Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit



Repas végétarien

	lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Célestin</i>	<i>Jean Baptiste</i>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>
	SALAMI	SALADE COLESLAW	PIZZA	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE DE PENNE BIO AU FROMAGE ET MAIS
	CORDON BLEU	CÔTE DE PORC SAUCE BARBECUE	POULET BIO ROTI	NUGGETS VEGETAL	POISSON MEUNIÈRE
	HARICOTS VERTS BIO	COQUILLETES BIO	CHOU FLEUR BECHAMEL	ECRASE DE POMMES DE TERRE	SALSIFIS AUX LARDONS
	RIZ BIO				
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE OU LAITAGE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BLANC	BISCUIT BIO
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	TARTE GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS	ÎLE FLOTTANTE



GOUTERS :

**PAIN ET CONFITURE
 FRUIT DE SAISON**

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Avril,

**Tarte ganache aux deux
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

Lundi de Pâques

Repas végétarien



	lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>
		SALADE LOCALE COMPOSEE	CAROTTES BIO RÂPEES	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CREPE AU JAMBON
		PATES BIO A LA CARBONARA	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	LASAGNES VEGETARIENNES	ROTI DE DINDE AU JUS
			ET LARDONS		MIJOTE DE HARICOTS BLANCS
		FROMAGE OU LAITAGE BIO	SALADE VERTE LOCALE	FROMAGE OU LAITAGE BIO	ET CAROTTES BIO
		COMPOTE BIO	YAOURT		YAOURT FERMIER
			FRUIT DE SAISON	GATEAU A LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO

Chocolat de Pâques

**GAUFRE ET JUS DE FRUITS
FRUIT DE SAISON**

Fêtons les anniversaires !

GOUTERS :

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Avril,


Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Menus Centre de loisirs

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Odette</i>	<i>Anselme</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>
	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE LOCALE AUX DES DE FROMAGE	ŒUFS DURS	CHOU BLANC A LA PAYSANNE	MACEDOINE VINAIGRETTE
	CROQUE MONSIEUR	SAUTE DE PORC LOCAL AU CURRY ET COURGETTES	GRATIN DAUPHINOIS ET	PATES BIO A LA BOLOGNAISE BIO	BEIGNETS DE CALAMARS
	SALADE VERTE LOCALE	CŒUR DE BLE	HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS	RAPE EMMENTAL	RIZ BIO AUX LEGUMES
	YAOURT IBASKI	FROMAGE BIO		SALADE VERTE LOCALE	FROMAGE OU LAITAGE BIO
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	FROMAGE OU LAITAGE	BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO
			SALADE DE FRUITS	FLAN NAPPE CAMEL	

GOUTERS :

**PAIN ET CHOCOLAT
 JUS DE FRUITS**

**YAOURT ET PAIN
 FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET CONFITURE
 FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET FROMAGE
 FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET PATE A TARTINER
 JUS DE FRUITS**

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



La Chronique Culinaire

En Avril,

Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café



Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

Menus Centre de loisirs

Repas Américain

	lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Zita</i>	<i>Chanel</i>	<i>Catherine</i>	<i>Robert</i>	Fête du Travail
	CAROTTES BIO RAPEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	
	AXOA DE BŒUF LOCAL	HAMBURGER	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE CREME	
	POMMES VAPEUR	FRITES ET KETCHUP	CAROTTES BIO BRAISEES	FLAN DE LEGUMES	
	SALADE VERTE LOCALE		FROMAGE OU LAITAGE BIO	YAOURT BIO SUCRE	
	FROMAGE OU LAITAGE	BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AU CHOCOLAT	
	COCKTAIL DE FRUITS	GLACE			

GOUTERS : CONFITURE ET BISCUIT

PAIN ET FROMAGE

MADELEINE ET COMPOTE

FRUIT ET BISCUIT