

Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024

Repas végétarien

Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 1 Mai	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai
	Salade de lentilles Bio Concombres Bio			Salade fromagère au gouda Carottes Bio râpées
Aiguillettes de poulet	Mac and cheese au cheddar	Férié	Sauté de porc à la moutarde	Pêche du jour, sauce aneth
Haricots verts Bio	Macaronis Bio		Frites	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Saint Môret			Bûche	
Fromage blanc à la vergeoise Fruit Bio de saison	Crème dessert au chocolat		Compote de pommes liégeoises du chef Fruit Bio de saison	Roulé à la confiture de fraises

Légende : **Bio**



Restaurant scolaire de La Jarrie
Menu du Lundi 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024

Repas végétarien

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
	Friand au fromage			
Sauce bolognaise	Tortilla à l'emmental et tomate	Féié	Féié	Fermé
Pennes Bio	Courgettes Bio braisées			
Emmental				
Yaourt aux fruits Crème dessert vanille	Fruit Bio de saison			

Légende : **Bio**



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024

			Repas végétarien	Menu Fête Foraine
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
	Salade de coquillettes Bio aux olives		Salade verte fromagère	
	Tomates Bio	Concombres Bio	Carottes Bio et courgettes Bio râpées	
Sauté de poulet au curry	Chipolatas aux herbes	Boulettes au boeuf	Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP	Hot-dog
Wok de légumes	Jambalaya de légumes et haricots rouges	Boulgour Bio	Tortis Bio	Potatoes
Mimolette		Camembert		Petit suisse
Fromage blanc à la confiture Compote de poire	Fruit Bio de saison	Liégeois chocolat	Fruit Bio de saison	Gaufre au sucre Beignet aux pommes

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Menu Local, Bas carbone
et Végétarien

Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
	Rillettes	Radis roses et beurre		Gaspacho de concombre et pomme granny
Férié	Filet de colin MSC , sauce provençale	Pizza reine	Sauté de boeuf aux olives	Tajine de légumes
	Coquillettes Bio	Salade verte Bio	Petits pois aux oignons	Riz Bio
		Coulommiers	Edam	
	Crème dessert vanille	Fruit Bio de saison	Crumble pommes rhubarbes Fruit Bio de saison	Yaourt fermier sucré Bio

Légende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Produits régionaux**



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai 2024

Repas végétarien

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
	Tomates Bio	Guacamole et son toast		Rosette Lyonnaise tranchée
Pilons de poulet texane	Jambon braisé	Cassoulet à la portugaise (Feijoada)	Croque à la tomate et à la mozzarella (maternelles) Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic (élémentaires)	Pêche du jour
Ratatouille du chef	Flageolets à l'ail	Riz Bio	Salade verte Bio	Pommes de terre sautées
Cantal AOP		Bûchette chèvre	Camembert	
Compote de pommes Bio du chef Fruit Bio de saison	Pot glacé	Fruit Bio de saison	Cookie du chef Crème dessert vanille	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024

Repas végétarien

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
	Taboulé Salade de tomates, basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique	Salade de blé et maïs		Mousse de foie
Pastasotto de courgettes, fromage ail et fines herbes	Sauté de boeuf BBC aux poivrons	Quiche lorraine du chef	Escalope viennoise	Couscous de la mer
	Haricots beurre à l'ail	Salade verte Bio	Pommes de terre sautées	Légumes couscous, semoule
Yaourt Bio nature		Tomme blanche	Cantal AOP	
Bâtonnet de glace Pastèque	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Gâteau au yaourt du chef Compote de pêches	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024

Soutenons nos athlètes !

Repas végétarien

Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Salade de perles au surimi MSC		Saucisson à l'ail		Salade verte et toast au chèvre
Emincé de porc à la moutarde et au miel	Bagel végétarien au fromage frais	Pizza au thon	Courgettes provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP	Calamars à la romaine, sauce tartare
Tomate provençale	Duo de melon et concombre	Salade verte Bio	Semoule Bio	Carottes Bio braisées
	Fromage	Saint Paulin	Tomme noire	
Yaourt Local	Donuts	Fruit Bio de saison	Pot glacé	Smoothie banane et fruits rouges
	Paris-Brest			Fruit Bio de saison

Légende : **Bio** - **Produits labellisés** - **Produits régionaux**



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024

Repas végétarien

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
	Melon Tomates Bio	Salade mexicaine		Wrap de carottes râpées
Escalope de dinde, sauce à la crème	Tajine végétarien aux pois chiches	Rôti de porc au jus	Lasagnes bolognaise du chef	Colin MSC façon meunière
Petits pois au jus	Semoule Bio	Pommes de terre persillées	Salade verte Bio	Courgettes Bio braisées
Saint Paulin		Carré Ligeil	Gouda	
Pastèque Fruit Bio de saison	Yaourt Local	Liégeois chocolat	Cake au citron du chef Compote de pommes HVE	Salade de fruits du chef

Légende : Bio - Produits labellisés - Produits régionaux



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 24 Juin au Vendredi 28 Juin 2024

Repas végétarien

Menu Local & Bas Carbone

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
	Concombres aux dés de brebis	Pâté de campagne		Carottes Bio râpées Tomate Bio
Omelette roulée	Tajine de poulet BBC aux abricots	Boulettes à l'agneau, sauce napolitaine	Jambon blanc	Risotto de la mer au parmesan AOP
Pommes de terre sautées	Courgettes Bio braisées	Haricots verts Bio	Salade de penne Bio, tomates et concombre	
Tomme noire		Bûchette chèvre	Yaourt Bio nature	
Liégeois vanille Compote de pommes	Yaourt Local	Fruit Bio de saison	Gâteau au chocolat et ingrédient mystère	Melon

Légende : Bio - Produits labellisés - Produits régionaux



Restaurant scolaire de La Jarrie

Menu du Lundi 1 Juillet au Vendredi 5 Juillet 2024

Repas végétarien

Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade grecque		Tomates Bio		
Escalope de porc, sauce barbecue	Pizza au fromage	Aiguillettes de poulet	Cheeseburger	
Haricots beurre persillés	Salade verte	Coquillettes Bio	Frites	
	Saint Nectaire AOP	Camembert		
Compote de pommes liégeoises du chef	Bâtonnet de glace	Fromage blanc à la confiture	Rose des sables Pastèque	

Légende : **Bio** - Produits labellisés

