

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE




La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



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

	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Catherine</i>	<i>Robert</i>	Fête du Travail	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>
	CAROTTES AUX RAISINS	SALADE COMPOSEE		CÉLERI BIO REMOULADE	MACEDOINE AU SAFRAN
	HACHE DE BŒUF	FRICASSE DE VOLAILLE		EMINCE DE PORC AU COCO	POISSON DU JOUR AU BASILIC
	FRITES	CHOUX FLEUR BIO		COURGETTES PERSILLEES	RIZ BIO A LA CREOLE
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE BIO	CREME CARAMEL		GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON BIO



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE




La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Prudence</i>	<i>Gisèle</i>	Victoire 1945	<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>
	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE AU THON		TOMATE EN SALADE	HARICOTS VERTS EN SALADE
	POITRINE DE PORC AU THYM FRAIS	BŒUF PROVENCALE		SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON MEUNIERE
	PÂTES BIO	BROCOLIS A LA CRÈME		PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	DUO DE LEGUME BIO
	FROMAGE	FROMAGE		PETIT SUISSE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR		FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

C'est la fête du pain! (<http://fetedupain.com/>)

	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Rolande</i>	<i>Matthias</i>	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>
	BOULGOUR AU MAIS	POMELOS AU CREVETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULE BIO	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
	QUICHE AUX LARDONS	PALERON DE BŒUF AU CAPRE	JAMBON BRAISE	FARCIE DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR
	SALADE VERTE BIO	POMMES RISSOLEES	HARICOTS BLANCS	AUBERGINE BIO GRILLE	POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CREME DESSERT	FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

	lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernardin</i>	<i>Constantin</i>	<i>Emile</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>
	GASPACHO	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	ŒUF MIMOSA	CHOU CHINOIS A LA CIBOULETTE	TOMATE VINAIGRETTE
	NUGGET'S DE POULET	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	EMINCE DE PORC CAMEL	BACALHAU DE MORUE
	PETITS POIS AU THYM		SEMOULE BIO	MOUSSELINE DE POMME DE TERRE BIO	GRATIN DE COURGETTE BIO
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	PANNA COTTA A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	SABLE FRAISE ET RHUBARBE	YAOURT AUX FRUITS



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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE




La Chronique Culinaire

En Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Augustin</i>	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>	Ascension	<i>Lise</i>
	SALADE COMPOSEE A L'AVOCAT	TOAST DE CHEVRE CHAUD ET TOMATE	CONCOMBRE BIO (LOCAL) A LA CIBOULETTE		
	NORMANDIN DE VEAU	BŒUF AU PAPRIKA	RÔTI DE PORC (FRAIS LOCAL) AUX ÉPICES		
	PENNE AU FROMAGE	CAROTTES PERSILLÉES BIO (LOCAL)	BLE PILAF A LA TOMATE		PONT
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
	ENTREMET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	BANANE ROTIE AU MIEL		



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !



	lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Kévin</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE TOMATES BIO (LOCAL)	SALADE COMPOSÉE (RADIS,MAIS)	SALADE PAYSANNE	CELERI BIO
	CHIPOLATAS GRILLEE	NAVARIN D AGNEAU	POULET ROTI AUX EPICES	ESCALOPE DE PORC	POISSON DU JOUR
	GRATIN DE CHOU FLEUR	POMMES SAUTEES	HARICOTS BEURRE	PATE BIO	JARDINIERE DE LEGUMES
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT SAISON	GLACE



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

Lundi de Pentecôte

	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Fêtons les	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>
		MELON	BETTERAVE AUX POMMES BIO	PASTEQUE	MACEDOINE BIO
		SAUTE DE VOLAILLE AU GINGEMBRE	TAJINE D AGNEAU AUX LEGUMES BIO	CHILI CON CARNE	BRANDADE DE POSSON
		DUO DE LEGUMES AU JUS		RIZ	SALADE
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		SEMOULE AULAIT	FRUIT BIO	ROULE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Conception CréApi

LA TEAM E

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE




La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	 vendredi 21 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Hervé</i>	<i>Léonce</i>	<i>Romuald</i>	<i>Silvère</i>	<i>Louis</i>
	GRANDE SALADE COMPOSEE	PASTEQUE	SALADE DE RIZ	FRIAND FROMAGE	CAROTTE AU MAIS
	POULET FROID	ROTI DE BŒUF	FILET DE HOKI	BROCHETTE DE PORC	CALAMARS A LA ROMAINE
	SALADE VERTE BIO (LOCAL)	RATATOUILLE BIO	TOMATES PROVENCALES BIO (FRAIS LOCAL)	PATES	TAGLIATELLE DE LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CAMEL

C'est l'été



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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

	lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Jean-Baptiste</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>
	SALADE COLESLAW (LOCAL)	SALADE DE RADIS ROSES	MELON (ORIGINE FRANCE)	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	DUO DE CHARCUTERIE
	TORTILLA FROMAGE ET CHAMPIGNONS	BOULETTE DE BŒUF AU CUMIN	PIZZA AU JAMBON	EMINCE DE VOLAILLE	MAREE DU JOUR
	COURGETTES BIO PERSILLEES	FRITES	SALADE VERTE	POELEE DE LEGUMES	RIZ CREOLE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC AU COULI DE FRAISE	GLACE	SALADE FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois



	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Thierry</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>
	SALADE VERTE BIO AUX POMMES	HARICOTS VERTS EN SALADE	ŒUF DUR AU CURRY	COURGETTES RAPEES BIO AU CITRON	
	CORDON BLEU	HACHE DE BŒUF ECHALOTE	ROTI DE VEAU AUX HERBES	ASSIETTE ANGLAISE	
	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE BIO	PIPERADE	JAMBON BLANC	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE AUX FRUITS BIO FRAIS	SOUPE DE FRAISE A LA MENTHE	



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Conception CréApi

LA TEAM E