

# Restaurant scolaire de Cugand

## 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
Macédoine de légumes à la vinaigrette <b>Betterave Bio</b> au maïs	Friand au fromage			
Bolognaise au boeuf	<b>Omelette Bio</b> au fromage	Férialé	Férialé	Fermé
<b>Pennes Bio</b>	<b>Courgettes Bio</b> braisées			
	Tomme blanche			
Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Fruit de saison			

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



# Restaurant scolaire de Cugand

## Menu du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024

			<i>Repas végétarien</i>	<b>Menu Fête Foraine</b>
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<b>Coleslaw Bio</b> <b>Carottes Bio</b> râpées	Tomates, vinaigrette <b>Céleri rave Bio</b> rémoulade	<b>Concombres Bio</b>	Salade verte fromagère Salade verte au maïs et croûtons	Salade de crudités et pop corn croustillant
Sauté de <b>poulet Local</b> au curry	<b>Filet de merlu MSC</b>	Steak haché de boeuf	Bolognaise de légumes et pois chiches	Hot dog
<b>Brocolis Bio</b> poêlés	Wok de légumes	Boulgour	<b>Tortis Bio</b>	Frites
	Bûchette chèvre		Camembert	
<b>Fromage blanc Local</b> à la confiture <b>Yaourt Local aromatisé</b>	Fruit de saison <b>Fruit Bio</b> de saison	Liégeois chocolat	Flan pâtissier du chef	Glace

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



# Restaurant scolaire de Cugand

## 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
	Radis roses Concombres Bio	Rillettes de porc	Salade de riz Bio au surimi Salade de pommes de terre Bio	Oeuf Bio dur mayonnaise
Férialé	Filet de colin MSC, sauce provençale	Sauté de poulet BBC façon basquaise	Sauté de boeuf Local au curry	Paella verduras
	Courgettes	Potatoes	Haricots verts Bio aux oignons	
	Coulommiers	Vache Picon		
	Fruit HVE de saison Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Crumble de fruits Compote de pommes liégeoise du chef	Yaourt aromatisé vanille Yaourt aromatisé fraise

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de Cugand

## 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
<b>Carottes Bio</b> cuites au cumin <b>Betteraves Bio</b> au maïs	Tomates, vinaigrette à la ciboulette Courgettes râpées rémoulade	<b>Concombre Bio</b> vinaigrette	Macédoine mayonnaise <b>Haricots verts Bio</b> aux échalotes	Rosette Lyonnaise et cornichons Cervelas
Pilons de poulet texane	Jambon braisé	Sauce bolognaise	Galette de sarrasin aux légumes et raisins secs	Pêche du jour sauce crème
Pommes de terre sautées	Flageolets à l'ail	<b>Tortis Bio</b>	Salade verte	Ratatouille
	Tomme blanche		<b>Cantal AOP</b>	
Fruit de saison <b>Fruit Bio</b> de saison	Glace	Fruit de saison	Cookie du chef	Liégeois vanille Liégeois chocolat

Légende : **Bio** - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de Cugand

## 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
Tomates, vinaigrette <b>Concombre Bio</b>	Taboulé à la <b>semoule Bio</b>	Salade de blé et maïs	Radis roses et beurre <b>Salade verte Bio</b> fromagère	Mousse de foie Pâté de campagne
Pastasotto de courgettes, fromage ail et fines herbes	Sauté de <b>boeuf Local</b> aux poivrons	Quiche au poulet	<b>Oeufs Bio brouillés</b> crémeux au fromage	Couscous de la mer
	Haricots beurre à l'ail	<b>Salade verte Bio</b>	Pommes de terre sautées	Légumes couscous et <b>semoule Bio</b>
		Coulommiers		Bûchette chèvre
Glace	Fruit de saison <b>Fruit Bio</b> de saison	Fruit de saison	Brownie aux noix du chef	Salade de fruits du chef

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



# Restaurant scolaire de Cugand

## 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 <b>surimi MSC</b> Salade de perles à la mimolette	Salade des champions	Salade de blé et maïs	Radis croqu'au sel	Toast gratiné à l'emmental Toast chèvre et miel
Emincé de <b>porc Local</b> à la moutarde et au miel	Filet de poulet	Pizza au thon	Courgettes provençales, crumble aux amandes et <b>parmesan AOP</b>	Calamars à la romaine, sauce tartare
Tomate provençale	<b>Coquillettes Bio</b>	Salade verte	<b>Semoule Bio</b>	<b>Carottes Bio</b> façon Vichy
		Saint Paulin	Tomme noire	
Fruit de saison	Coupe smoothie	Crème dessert au chocolat	Glace	<b>Fruit Bio</b> de saison Fruit de saison

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



# Restaurant scolaire de Cugand

## 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
Friand au fromage	Melon Pastèque	Salade mexicaine	Concombre, vinaigrette Courgettes râpées rémoulade	Wrap de carottes râpées
Sauté de <b>dinde BBC</b> à la crème	Tajine végétarien aux pois chiches	Sauté de <b>porc Local</b> au caramel	Lasagnes bolognaise	Filet de <b>colin MSC</b> au citron
Petits pois au jus	<b>Semoule Bio</b>	Pommes de terre persillées	Salade verte	Gratin de courgettes
Fruit de saison <b>Fruit Bio</b> de saison	Yaourt aux fruits	Abricots au sirop	Gouda Cake au citron du chef	Brie Salade de fruits du chef

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



# Restaurant scolaire de Cugand

## Menu du Lundi 24 Juin au Vendredi 28 Juin 2024

Repas végétarien

Menu Local et Bas Carbone

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Pastèque Melon jaune	Pâté de campagne Rillettes de porc	Salade verte au maïs	Macédoine mayonnaise Betteraves Bio	Tomates, vinaigrette Salade grecque
Omelette Bio au fromage	Sauté de poulet	Boulettes au boeuf et aux épices	Jambon blanc	Risotto de la mer
Tortis Bio	Potatoes du chef	Haricots verts Bio à l'ail	Salade de riz Bio	Gratin de courgettes
	Verre de lait "Juste et Vendéen"	Bûchette chèvre		Camembert
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fraises au sucre	Fruit de saison	Gâteau au chocolat et à l'ingrédient mystère	Fruit HVE de saison Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de Cugand

## 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 de maïs et radis Salade fromagère	<b>Coleslaw Bio</b> <b>Carottes Bio et courgettes Bio râpées</b>	Tomates, vinaigrette	Melon <b>Concombre Bio</b>	Salade de pommes de terre aux herbes Taboulé à la <b>semoule Bio</b>
Sauté de <b>porc Local</b>	Quiche aux 3 fromages	Aiguillettes de poulet	Cheeseburger	Pizza méridionale
Haricots beurre persillés	Salade verte	<b>Coquillettes Bio</b>	Frites	<b>Salade verte Bio</b>
Camembert		Vache Picon		
Pastèque <b>Fruit HVE</b> de saison	Glace	Fromage blanc à la confiture	Rose des sables	Fruit de saison

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

