

# Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

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.

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



En Mai,

Tarte courgettes manslois




En Juin,

Tournicoli, tournicola...tomate Mozzarella

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ET BEURRE	CONCOMBRE À LA CRÈME	SALADE VERTE AU MAÏS
STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	BOEUF À LA PROVENÇALE (PALERON)	POISSON DU JOUR	<b>OMELETTE (OEUF BIO)</b>
<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>	<b>RIZ BIO ET CAROTTES</b>	TORTIS	PIPERADE (POIVRONS)
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	TARTE A LA BANANE

lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
CAROTTES AU CITRON	<b>SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE</b>	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE, TOMATE, CONCOMBRE)	<b>ŒUF DUR BIO MAYONNAISE</b>
SAUTÉ DE DINDE TANDOORI	HOT DOG	PIZZA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR
COURGETTES AU LAIT DE COCO ET CURRY	FRITES	SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES
	FROMAGE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT
<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		

lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
<b>TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>	COURGETTES RÂPÉES	<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER	GRATIN DE PÂTES		
<b>ET SES LÉGUMES (NAVETS, POMMES DE TERRE BIO, HARICOTS VERTS BIO)</b>	AUX FROMAGES		
FROMAGE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		
ÉCLAIR AU CHOCOLAT			

C'est la fête du pain :			
lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
MACÉDOINE MAYONNAISE	PASTÈQUE	SALADE DE PERLES (PETITES PÂTES)	CONCOMBRE VINAIGRETTE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	<b>BRUSCHETTA COURGETTES À LA TOMME D'AQUITAINE (GRANDE TARTINE)</b>	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES
<b>HARICOTS VERTS BIO ET HARICOTS BEURRE</b>	RIZ	SALADE VERTE	PÂTES
FROMAGE	<b>FROMAGE BLANC BIO AU PAIN D'ÉPICES</b>	GLACE	FROMAGE
<b>COMPOTE DE FRUIT BIO</b>			FRAISES

Lundi de Pentecôte			
lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
<b>FERIE</b>	<b>ŒUF BIO MAYONNAISE</b>	RADIS À LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ (TOMATES, OLIVES, MAÏS)
	PÂTES	<b>RÔTI DE BOEUF BIO AU JUS</b>	POISSON DU JOUR
	SAUCE LÉGUMES ET FROMAGE	FRITES	GRATIN DE COURGETTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	GÂTEAU AU YAOURT

### Animation îles

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
<b>ACCRAS DE POISSON</b>	SALADE VERTE AU FROMAGE	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE
<b>ROUGAIL SAUCISSE (SAUCE TOMATE)</b>	<b>OMELETTE BIO</b>	FILET DE POISSON PANÉ	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GUARDIAN (TOMATES, OLIVES)
<b>RIZ BIO</b>	<b>AUX POMMES DE TERRE BIO</b>	ÉPINARDS BÉCHEMEL	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
<b>FROMAGE BLANC</b>		FROMAGE	FROMAGE
<b>COULIS DE FRUITS EXOTIQUES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	GLACE	FRUIT DE SAISON

lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
<b>CONCOMBRE BIO AU MAÏS</b>	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE	POULET GRILLÉ SAUCE BBQ
SALADE VERTE	BOULGOUR PILAF ET CAROTTES	RIZ	HARICOTS PLATS AU JUS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF	<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
TABOULÉ	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE MIMOSA	<b>TOMATE BIO À LA CROQUE</b>
ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE	PÂTES	DHAL DE LENTILLES	FISH AND CHIPS
PIPERADE (POIVRONS)	A LA CARBONARA	<b>RIZ BIO</b>	(FILET DE POISSON FRIT ET FRITES)
FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

C'est l'été !		Repas Producteurs locaux	
lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
GASPACHO (SOUPE FROIDE)	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	MELON D'AQUITAINE	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF FROID	<b>OMELETTE (ŒUFS BIO) BASQUAISE (POIVRONS)</b>	ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE	GRANDE SALADE
PÂTES	SALADE VERTE	<b>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO, TOMATES D'AQUITAINE</b>	DE RIZ AU THON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MARBRÉ	FRAISES D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON

Repas de fin d'année			
lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	SALADE VERTE AU JAMBON	<b>TOURNICOTI (FEUILLETÉ)</b>	<b>TOMATES</b>
CLAFOUTIS	PAËLLA	FILET DE DINDE RÔTI AU JUS	<b>HAMBURGER</b>
À LA PROVENÇALE	DE POISSON	<b>RATATOUILLE BIO</b>	<b>FRITES</b>
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	<b>GLACE</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	LIÉGEOIS CHOCOLAT	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant : le Jeudi 24 juin 2021 à 17h30

Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F - avenue Henri Becquerel 33700 Mt