



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Riz pilaf ● Lentilles corail à la provençale ● Emmental ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Jambon braisé ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse ● Fruit de saison 			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Paupiette de veau à la diable ● Haricots beurre à l'ail ● Tome noire ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ● Sauté de dinde sauce suprême ● Julienne de légumes ● Crème pâtissière ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, vinaigrette balsamique ● Bœuf à la provençale ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● Camembert ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron ● Torsades ● Saint Nectaire ● Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette au ketchup.

* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines herbes.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20



mardi 21

- Taboulé à la menthe
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Cantal
- Fruit de saison

mercredi 22

- Salade d'agrumes
- Paëlla
- De fruits de mer
- Fromage
- Glace

jeudi 23

- Salade chinoise*
- Blésotto crémeux 
- de volaille à l'estragon
- Edam
- Compote pomme banane

*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

vendredi 24

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages* 
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre 
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Brie
- Île flottante

mardi 28

- Salade aux croûtons et noix
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 29

- Carottes râpées
- Tortillas de patatas au chorizo
- Salade verte
- Fromage
- Ananas frais au sirop

jeudi 30

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Bœuf aux olives 
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Gouda
- Fruit de saison

vendredi 31

- Concombres, crème à l'aneth
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Munster
- Gâteau d'anniversaire 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay



Menus du 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ● Poisson meunière sauce tartare ● Potatoes ● Fromage de chèvre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Ty Pavé végétal estival* ● Salade, vinaigrette balsamique ● Saint Paulin ● Gâteau au chocolat et courgettes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Émincé de dinde aux champignons ● Petits pois cuisinés ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche ● Hachis parmentier ● De bœuf ● Smoothie ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de sardines ● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots blancs sauce tomate ● Tomme blanche ● Fruit de saison

*Servi avec un coulis de tomate.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Sauté de porc sauce charcutière ● Poêlée de haricots verts aux poivrons ● Bleuets des prairies ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet Janzé rôti ● Fondue d'aubergines et bœuf ● Emmental ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre aux œufs ● Flammekueche gratinée ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<div style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Penne Rigate ● Bolognaise de Kasha aux courgettes ● Tomme grise ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole aux petits légumes* ● Coulommiers ● Fruit de saison

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay



Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17

- Tomates à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Risetis
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi 18

- Pastèque
- Croque cake*
- Salade verte
- Bûche laitière
- Crème dessert caramel

*Croque monsieur revisité

mercredi 19

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Blanquette de veau aux champignons
- Carottes vichy
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

jeudi 20

- Salade de chou chinois au maïs
- Filet de dinde sauce colombo
- Duo de haricots
- Mimolette
- Gâteau d'anniversaire

vendredi 21

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde
- Au poisson frais
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

lundi 24

- Melon
- Thon à la catalane*
- Riz camarguais aux pois gourmands
- Edam
- Flan nappé au caramel

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 25

- Cake au camembert
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Farfalles
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 26

- Assortiment de crudités
- Haut de cuisse de poulet basquaise
- Semoule
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 27

- Blé à la provençale*
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au Xéres
- Cantal
- Fruit de saison

* Blé, dés de tomates et de concombre, poivrons ciselés, vinaigrette.

vendredi 28

- Concombres crème ciboulette
- Omelette sauce ketchup
- Frites
- Brie
- Fromage blanc à la confiture de fraise

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Teillay

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Poisson pané ● Courgettes au coulis de tomates et boulgour ● Tome noire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Fajitas de bœuf ● Salade verte ● Emmental ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de radis roses ● Tomate farcie revisitée ● Riz pilaf ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout ● Gouda ● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon blanc ● Chips ● Mimolette ● Banane

Menus du 8 au 12 juillet 2024



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.