



# 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

- Betteraves aux noix
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Emmental
- Glace

### mardi 7

- Feuilleté au fromage
- Jambon braisé
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse
- Fruit de saison

### mercredi 8

### jeudi 9

### vendredi 10



## Menus du 13 au 17 mai 2024


### lundi 13

- Salade mexicaine\*
- Paupiette de veau à la diable
- Haricots beurre à l'ail
- Tome noire
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

### mardi 14

- Radis beurre
- Quiche au fromage frais\*
- Salade verte 
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

### mercredi 15

- Salade du chef 
- Sauté de dinde sauce suprême
- Julienne de légumes
- Crème pâtissière
- Aux fraises

### jeudi 16

- Concombres, vinaigrette balsamique 
- Bœuf à la provençale
- Gratin de pommes de terre aux blettes
- Camembert
- Liégeois au chocolat

### vendredi 17

- 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



## Menus du 20 au 24 mai 2024

**lundi 20**

**JOUR FÉRIÉ**

**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

**vendredi 24**

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

\*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

\*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**

- Salade de tomates au basilic
- Poisson meunière sauce tartare
- Potatoes
- Fromage de chèvre
- Fruit de saison

**mardi 4**

- Pastèque
- Ty Pavégéal estival\*
- Salade, vinaigrette balsamique
- Saint Paulin
- Gâteau au chocolat et courgettes

\*Servi avec un coulis de tomate.

**mercredi 5**

- Salade papillon\*
- Émincé de dinde aux champignons
- Petits pois cuisinés
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

**jeudi 6**

- Salade de mâche
- Hachis parmentier
- De bœuf
- Smoothie
- Aux fraises

**vendredi 7**

- Toast de rillettes de sardines
- Rôti de porc, jus au thym
- Haricots blancs sauce tomate
- Tomme blanche
- Fruit de saison

## Menus du 10 au 14 juin 2024

**lundi 10**

- Taboulé fraîcheur
- Sauté de porc sauce charcutière
- Poêlée de haricots verts aux poivrons
- Bleuets des prairies
- Fruit de saison

**mardi 11**

- Concombres vinaigrette
- Poulet Janzé rôti
- Fondue d'aubergines et bolognais
- Emmental
- Glace

**mercredi 12**

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Flammekueche gratinée
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 13**

- Melon
- Penne Rigate
- Bolognaise de Kasha aux courgettes
- Tomme grise
- Fromage blanc au miel

**vendredi 14**

- 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.

**Du sarrasin à la ruche!**

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

## 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.