

LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 03 au vendredi 07 MAI 2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates

Sauté de bœuf* BIO 
façon orientale

*Sauté de dinde

Semoule BIO 

Saint-Paulin

Purée de pommes du Chef 

Pain et chocolat tablette
Yaourt aromatisé
Fruit frais

Mardi

Salade de boulgour

Chipolatas*

*Saucisse de volaille

Gratin de courgettes

Mimolette

Fraidou

 Fruit frais BIO

Biscuit
Petit fromage frais nature sucré
Compote de pomme banane

Mercredi

*** Menu végétarien***

Carottes râpées BIO 

 Omelette nature

Pommes de terre persillées

Camembert BIO 

Flan vanille nappé caramel

Pain et confiture
Fromage blanc nature sucré
Jus d'orange

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Blanquette de dinde 

Riz BIO 

Petit fromage frais aux fruits

Fruit frais

Maïs soufflé
Lait
Compote de pomme poire

Vendredi

Radis et beurre

Merlu
Sauce niçoise (tomate, olive, basilic,
câpres)

Epinards à la crème

Yaourt à la vanille BIO 

Cake nature du Chef 

Pain
Brie
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc / Sans bœuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 10 au vendredi 14 mai 2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Œuf dur mayonnaise



Carmentier végétarien

Purée de carotte, lentille corail, ratatouille, brunoise de légumes et emmental râpé)

Fromage blanc sucré différemment :
sucre roux, confiture d'abricot

Fruit frais

Pain

Tomme blanche

Compote de pomme vanille

Mardi

Salade de betteraves BIO 

Colin d'Alaska pané



Riz BIO sauce tomate

Pont l'Evêque AOP 

Assiette de fruits (fraises - banane)

Pain et confiture

Petit fromage frais sucré

Jus de pomme

Mercredi

Salade iceberg et dés de mimolette



Poulet rôti au jus

Haricots beurre persillés

Yaourt nature sucré BIO 

Eclair parfum au chocolat

Riz soufflé

Lait

Fruit frais

Jeudi

Férial

Ascension

Vendredi

Pont de l'Ascension

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc / Sans boeuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien





LA TESTE DE BUCH Scolaires

Menus du lundi 17 au vendredi 21 mai 2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade Coleslaw

Emincé de porc* sauce façon grand-mère

*Emincé de dinde 

Bouquet de légumes BIO 

Petit fromage frais sucré

Beignets aux pommes

Pain
Camembert
Fruit frais

Mardi

Menu végétarien

 Salade de tomates BIO et œuf dur

  Pâtes BIO et mélange pois cassés, tomate, carotte et emmental râpé

Edam

Flan vanille nappé caramel

Pain beurre et chocolat en poudre
Fromage blanc nature sucré
Fruit frais

Mercredi

Mousse de canard

 Rôti de veau* BIO au jus

*Colin d'Alaska

Purée de pommes de terre du Chef 

Tomme blanche

Fruit frais BIO 

Biscuit
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

Jeudi

Amuse-bouche : fève

Tartinade de haricots blancs du Chef 

Bifteck haché de bœuf* sauce tomate 

*Boulettes de soja

Frites au four

Yaourt aromatisé

Fruit frais BIO 

Maïs soufflé
Lait
Compote de pomme

Vendredi

Taboulé (semoule BIO) 

Filet de saumon sauce crème ciboulette

Brocolis persillés

Brie

Mousse au chocolat au lait

Pain et confiture
Petit fromage frais sucré
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc / Sans bœuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat végétarien





LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 24 au vendredi 28 mai 2021



Menu de la semaine

Lundi

Lundi de Pentecôte

Mardi

Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique

Salade de lentilles

Sauté de bœuf* BIO 

*Omelette

Carottes BIO 
au jus de légumes

Yaourt BIO à la vanille 

 Fruit frais BIO

Riz soufflé
Lait
Compote de pomme poire

Mercredi

Feuilleté au fromage

Colin d'Alaska au jus et citron

Epinards en béchamel

Saint-Paulin

Fruit frais BIO 

Gâteau d'anniversaire
Fromage blanc nature sucré
Jus de pomme

Jeudi

*** Menu Végétarien***
Les pas pareilles

Salade verte et oignons frits

Pennes semi-complètes sauce
 lentilles corail et maïs

Mimolette

 Purée de pomme BIO du Chef 

Biscuit
Petit fromage frais sucré
Fruit frais

Vendredi

Salade de tomates BIO  et mozzarella

Rôti de porc* au jus

*Rôti de dinde 

Haricots verts BIO 

Coulommiers

Gâteau au fromage blanc du Chef 

Pain et confiture
Yaourt aromatisé
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc / Sans boeuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



LA TESTE DE BUCH Scolaires

Menus du lundi 31 mai au vendredi 04 juin 2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade Coleslaw

Brandade de poisson

Vache qui rit BIO 

Crème dessert caramel BIO 

Pain et confiture
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Mardi

Menu végétarien

Salade de betteraves

 Chili Sin Carne

Riz BIO 

Petit Cotentin

 Fruit frais BIO

Pain et chocolat tablette
Petit fromage frais sucré
Compote pomme vanille

Mercredi

Salade de concombre BIO 

 Rôti de dinde sauce basquaise

Semoule

Yaourt nature sucré BIO 

Abricotier du Chef 

Maïs soufflé
Lait
Fruit frais

Jeudi

Melon charentais

Colin d'Alaska pané
et citron

Coquillettes BIO 

Emmental

Glace cône vanille

Pain et confiture
Fromage blanc nature sucré
Fruit frais

Vendredi

Salade de pommes de terre

 Sauté de bœuf* BIO printanier

*Omelette

Salsifis

Carré

 Fruit frais BIO

Biscuit
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans porc / Sans bœuf



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



BUREAU
VERITAS