



La Teste de Buch - Scolaires

Menus du 01/02/2021 au 05/02/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de riz vinaigrette à l'échalote



Chipolatas*
*Saucisse de volaille

Haricots verts BIO persillés



Fromage blanc sucré différemment :
Coulis de mangue



Fruit frais



Pain

Camembert

Compote de pommes et banane

Mardi

La chandeleur

Carottes râpées BIO



Colin d'Alaska meunière et citron

Ratatouille et Penne rigate



Fraidou



Crêpe nature sucrée et Chantilly



Pain et confiture

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Mercredi

Céleri rémoulade



Sauté de veau BIO
sauce des hortillons
*Merlu

Carottes et Riz



Saint Paulin



Purée de pommes et banane
du chef



Maïs soufflé

Lait

Fruit frais

Jeudi

***Amuse-bouche : compotée
mangue tandoori***

Œuf dur sauce cocktail



Coquillettes BIO
épinards chèvre



Yaourt nature sucré



Fruit frais



Pain

Coulommiers

Compote de pommes et vanille

Vendredi

Salade verte fraîche
et oignons frits



Brandade de poisson



Edam



Crème dessert chocolat BIO



Pain et Chocolat tablette

Fromage blanc sucré

Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc



Label Rouge



Agriculture
Biologique



Plat du chef



Plat Végétarien





La Teste de Buch - ALSH

Menus du 08/02/2021 au 12/02/2021

Vacances scolaires




Menu de la semaine


Lundi

Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique

Taboulé sarrasin orge millet et raisins secs



 Sauté de bœuf* BIO
sauce piquante
*Boulettes soja sauce tomate


 Chou fleur BIO au persil



Bûche de chèvre



 Fruit frais BIO

Pain Beurre et chocolat en poudre
 Yaourt nature sucré BIO
Compote de pommes et poires

Mardi

Radis et beurre



Colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron

Purée de potiron et pommes de terre



Cantal AOP 



Purée de pomme myrtilles du Chef





Pain et confiture
Petit fromage frais sucré
Fruit frais

Mercredi

Salade verte et maïs



Tortis BIO 
à la bolognaise* 
et emmental râpé
*sauce au fromage



Brie



Flan vanille

Biscuit : Pompon
Fromage blanc aromatisé
Fruit frais

Jeudi

Soupe montagnarde



Rôti de porc* à la dijonnaise
*Rôti de dinde à la dijonnaise



Riz créole



Tomme blanche




Fruit frais BIO 

Riz soufflé au chocolat
lait
Compote de pomme ananas

Vendredi

Œuf dur mayonnaise





Couscous de légumes
(semoule BIO )



Coulommiers



Fruit frais

Cake au chocolat épicé du Chef 
Fromage blanc nature BIO + sucre 
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien





La Teste de Buch - ALSH

Menus du 15/02/2021 au 19/02/2021

Vacances scolaires



Menu de la semaine

Lundi

Carottes râpées



Navarin d'agneau

Coquillettes BIO



Camembert



Purée de pomme du Chef

Pain, beurre et chocolat poudre
Petit fromage frais sucré
Fruit frais

Mardi

Salade de betterave



Raclette (jambon *)
* Jambon de dinde



Bûche lait de mélange



Fruit frais

Cake marbré
 Fromage blanc nature BIO + sucre
Pommes

Mercredi

Céleri râpé et pomme



Sauté de dinde forestière

Carottes BIO à la crème



Petit Cotentin



Riz au lait

Pain et Confiture
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Jeudi

Potage de légumes variés BIO



Omelette sauce basquaise

Pommes de terre vapeur



Yaourt nature sucré



Assiette de fruits d'hiver
(ananas et orange)

Pain
Coulommiers
Compote de pommes et bananes

Vendredi

Salade verte et oignons
frits



Nuggets de poulet

Pommes de terre



Brie



Brownie chocola et
crème anglaise

Maïs soufflé
Lait
Compote de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc



La Teste de Buch - Scolaires


Menus du 22/02/2020 au 26/02/2020




Menu de la semaine

Lundi

Taboulé

 Sauté de bœuf* BIO à la hongroise
*Merlu

Carottes persillées

 Fromage blanc nature BIO sucré
différemment : confiture de fraise


Fruit frais

Pain
Camembert
Compote de pommes et vanille

Mardi

Céleri rémoulade

Boulette de mouton sauce aux olives

Navets confits à la tomate et semoule 

Emmental

Mousse au chocolat au lait

Pain et Confiture
Fromage blanc aromatisé
Fruit frais



Mercredi

Carottes râpées BIO 

 Poulet rôti au jus

Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Tomme blanche

 Purée de pomme BIO 
du Chef

Pain beurre et chocolat en poudre
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Jeudi

Salade de mâche et betteraves rouges

 Chili Sin Carne

Riz BIO 

Yaourt nature sucré

Doughnut's

Pain
Pont l'Evêque
Fruit frais

Vendredi

Potage à la tomate

Filet de saumon sauce citron

Purée de potiron

Carré

Fruit frais

Riz soufflé au chocolat
Lait
Compote de pomme banane

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc

