



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
<i>Menu végétarien</i> 			<i>férié</i>	
PATÉ DE CAMPAGNE AUX CORNICHONS	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE			CAROTTES RÂPÉE SVINAIGRETTE 
FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	BOULETTE AU SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC 			ESCALOPE DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE
PETIT POIS AU JUS	HARICOTS VERTS			SEMOULE
BLÉ	RIZ PILAF			BROCOLIS
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT			FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRAIS

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
	<i>Menu végétarien</i> 		<i>férié</i>	
SALADE VERTE ET TOMATES VINAIGRETTE	RadiS ROSE CROQUE SEL			BETTERAVES VINAIGRETTES
PILON DE POULET LOCAL TEXANE 	GRATIN DE PÂTES AU CHEDDAR 			OEUF BROUILLÉ AUX LARDONS
CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	CAROTTES LOCALES VAPEUR 			FRITES FRÂICHES
HARICOT BLANC	-			COURGETTES À L'AIL
YAOURTS AROMATISÉS	ÎLE FLOTTANTE			FRUITS DE SAISON

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
	<i>Menu végétarien</i>		MENUS À THÈME JOURNÉE DE LA TERRE	
ROSETTE CORNICHON	SALADE COMPOSÉE			SALADE DE CONCOMBRE
CORDON BLEU DE DINDE	DAHL DE LENTILLE CORAIL			HACHIS PARMENTIER
TORTIS	HARICOTS BEURRE			TOMATES PROVENÇALES
PETITS POIS CAROTTES	RIZ CRÉOLE			
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME DU CHEF			FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 MENU VÉGÉTARIEN

 DESSERTS DU CHEF

lundi 19 mai		mardi 20 mai		mercredi 21 mai		jeudi 22 mai		vendredi 23 mai	
						Menu végétarien			
SALADE DE PATES		SALADE DE MAÏS ET VINAIGRETTE				SALADE DE TOMATES ET OEUFS		SALADE DE POIS CHICHES	
FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON		LASAGNES BOLOGNAISE MAISON				CHILI SIN CARNE		SAUTÉ DE POULET AU CURRY	
BROCOLIS PERSILLÉS		SALADE VERTE				RIZ		FONDUE D'ÉPINARD À L'AIL	
SEMOULE								FRITES MAISON	
FRAISES		FROMAGE BLANC SUCRÉ				CLAFOUTI À L'ABRICOT		FRUIT DE SAISON	

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
	<i>Menu végétarien</i>		<i>férié</i>	
CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	TOMATE MOZZARELLA			
BOULETTE D'AGNEAU À L'INDIENNE	FALAFEL À LA SAUCE TOMATE			
COQUILLETES	POMMES VAPEURS			
DUO COURGETTE AUBERGINE	FONDUE DE POIREAU			
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF			

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 MENU VÉGÉTARIEN

 DESSERTS DU CHEF

lundi 02 juin		mardi 03 juin	mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
				Menu végétarien 	
COLESLAW	TABOULÉ			SALADE DE BOULGOUR	OEUF MIMOSA
LASAGNES DU CHEF	POISSON MSC MEUNIÈRE 			CROQUE À LA TOMATE ET À LA MOZZARELLA 	STEAK DE VEAU AU JUS
SALADE VERTE	LENTILLES VERTES			SALADE VERTE	RATATOUILLE DU CHEF
	HARICOT VERT AU POIVRON				COEUR DE BLÉ
LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE (EDAM)			COOKIE DU CHEF 	SALADE DE FRUIT DU CHEF 

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

A. à l'initiative et sous le contrôle de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 161 010 - 4 rue du Pt. Blanc VEI



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
<i>férié</i>				
	WRAP AU THON, SALADE ET CAROTTE		BETTERAVES VINAIGRETTE	PASTÈQUE
	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRON		SAUMONETTE MSC RÔTIE 	MERGUEZ
	HARICOT BEURRE À L'AIL		POÊLÉE DE LÉGUMES	LÉGUMES COUSCOUS
	POMME DE TERRE AU FOUR		GNOCCHI	SEMOULE
	FRUITS DE SAISON		CRUMBLE DE POMMES	YAOURT

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<i>Menu végétarien</i> 				
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SALADE HARICOTS VERT À L'ÉCHALOTTE		MELON	TOAST AU CHÈVRE
SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE ET MIEL	PIZZA AU FROMAGE		FILET DE COLIN MSC SAUCE DU CHEF 	COLOMBO DE DINDE AU CURRY
TOMATE PROVENÇALE	SALADE VERTE		FRITES FRAICHES	CAROTTES FAÇON VICHY 
PETITS POIS			POELÉE DE LÉGUMES	RIZ PILAF
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		CUAJADA (GÂTEAU ESPAGNOL)	FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Menu végétarien				
BETTERAVE AU POMMES	PASTÈQUES		SALADE DE TOMATES, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
CARBONARA	TORTILLA FROMAGE ET OLIVES		BRANDADE DE POISSON	CHIPOLATA AUX HERBES
PÂTES	POMME DE TERRE VAPEUR PERSILLÉE		HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES
SALADE VERTE	TOMATE RÔTIE			SEMOULE
FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE SUR LIT DE SPÉCULOOS		GATEAU AU YAOURT DU CHEFFE	GLACES

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
<i>Repas à thème Espagne</i>		<i>Menu Repas de vacances</i>		<i>Pique Nique</i>
GASPACHO	SALADE COMPOSÉE			TRANCHE DE MELON
PAËLLA AU POULET	PÂTE À LA BOLOGNAISE			
-	DUO COURGETTE AUBERGINE			CLUB SANDWICH
				CHIPS
MOUSSE À LA VANILLE	FRUITS DE SAISON			GLACES

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT