

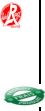
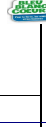
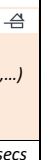


MAIRIE DE SAINT CAPRAIS DE BORDEAUX

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 29 JUIN AU 31 JUILLET 2026



	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité	Du 13 au 17 juillet	qualité	Du 20 au 24 juillet	qualité	Du 27 au 31 juillet	qualité
LUNDI	 Rôti de porc Frites Mimolette Fruit frais de saison <i>Pain + confiture + yaourt sucré</i>		<u>Centre de loisirs</u> Tajine de dinde aux abricots  Semoule  Cantal  Fruit frais de saison  <i>Céréales + lait + compote</i>		 <u>Repas végétarien</u> Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Fruit frais de saison <i>Pain + confiture + yaourt sucré</i>		<u>Centre de loisirs</u>  Penne Sauce Andalouse  Mimolette  Fruit frais de saison  <i>Flan + sablé de Retz + compote</i>		<u>Centre de loisirs</u> Pastèque-fêta-menthe  Blanquette de poisson  Boullgour Glace	
MARDI	Pastèque Filet de merlu au citron Purée "orange" Flan au chocolat <i>Compote + brioche + lait</i>		Tartine chèvre-miel  Dos de colin au curry  Légumes du soleil grillés  Cake chocolat-courgettes  <i>Pain + fromage + fruit</i>		 14 JUILLET Fête Nationale		 Taboulé aux herbes  Calamars à la Romaine  Tian aux 2 courgettes  Yaourt à la vanille  <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>		Poke bowl!  Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Ananas au sirop  <i>Cake marbré + lait + compote</i>	
MERCREDI	 Taboulé Turque  Poulet rôti  Courgettes au curry  Glace  <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>		 <u>Repas végétarien</u> Œufs durs ciboulette  Pommes de terre en salade  Fromage  Fruit frais de saison  <i>Beignet + yaourt + compote</i>		Pâté de campagne  Sauté de bœuf  Petit-pois & carottes  Yaourt sucré  <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>		Duo pastèque-melon vert  Rougail saucisse  Riz créole  Glace  <i>Barre Bretonne + compote + lait</i>		Dinde à l'indienne  Haricots-plats  Fromage  Gâteau du chef  <i>Pain + chocolat + yaourt</i>	
JEUDI	 <u>Repas végétarien</u> Œufs mayonnaise  Salade de riz  (tomate, concombre, pois chiches,...)  Suisse sucré  Fruit frais de saison  <i>Barre Bretonne + yaourt + raisins secs</i>		Boule bœuf sauce Barbecue  Pâtes  Coulommiers  Compote pommes-poires  <i>Pain + chocolat + lait</i>		Tomates aux échalotes  Brandade de poisson  Iceberg  Glace à la vanille  <i>Brioche + confiture + compote</i>		 <u>Repas végétarien</u> Pois-chiches à la coriandre  Croque au fromage  Salade mêlée  Fruit frais de saison  <i>Pain + fromage + fruits secs</i>		Pizza courgettes-chèvre  Joue de porc braisée  Carottes rôties  Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + pâte de fruits</i>	
VENREDI	Repas surprise !!!  <i>Pain + fromage + compote</i>		 Courgettes râpées rémoulade  Quiche aux knacks  Salade verte  Fromage blanc aux spéculoos  <i>Fruit + cake + flan</i>		 La Bretagne Galette jambon-fromage  Frites  Salade verte  Fromage  Far Breton  <i>Fruit + pain d'épices + lait</i>		Batavia aux pêches et thon  Poulet aux olives  Duo d'haricots  Donuts  <i>Fruit + brioche + confiture</i>		 <u>Repas végétarien</u> Melon charentais  Salade Russe  (Pdt, tomates, œuf, maïs, pois)  Crème au praliné <i>Pain + fromage + fruit</i>	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODARD



Libourne Primeur



Le produit du mois

La courgette



SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 2

[illegible]

SEMAINE 3

[illegible]

SEMAINE 4

[illegible]

SEMAINE 5

[illegible]