


Menus 2022

École CCAM RABASTENS



Du **lundi 29 août** au **vendredi 2 septembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Melon	Betterave ciboulette
Plat protidique				Steak haché de veau ketchup	Brandade de poissons 
Sa garniture				Frites	Salade verte vinaigrette
Produits laitiers				Fromage	Fromage
Desserts				Mousse au chocolat	Fruit frais
Goûters				Compote de fruits	Pain et barre de chocolat



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien







Plat du chef

Menus 2022

École CCAM RABASTENS



Du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pois chiche vinaigrette	Cervelas et cornichon		 Melon	 Pas pareil : Tartine chevre, poivrons rouges et basilic
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus	Steak haché de bœuf échalote 		Tarte provençale	Paëlla de la mer
Sa garniture	Haricots verts	Farfalles et fromage râpé		Carottes en gratin	(Riz)
Produits laitiers	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Yaourt local 	Fruit frais		Clafoutis à la cerise	Fruit frais
Goûters	Fruit frais	Biscuit		Compote de fruits	Pain et confiture



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais




Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pastèque	Salade de pomme de terre (tomate, olive, emmental) vinaigrette		Salade de tomates Amuse bouche Vieux gouda	Salade verte mimolette
Plat protidique	Hachis parmentier 	Escalope de dinde à la moutarde et au miel		Chipolatas aux légumes	Bolognaise de thon
Sa garniture	(Purée de pomme de terre)	Petits pois		Semoule de blé	(Torsades)
Produits laitiers	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Lacté au chocolat	Fruit frais		Smoothie aux fruits rouges et thé vert à la menthe	Compote pomme et poire
Goûters	Compote de fruits	Pain et barre de chocolat		Fruit frais	Biscuit

LES AMUSE BOUCHE



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts et maïs vinaigrette	 Betterave à l'échalote		Melon	Salade de riz, poivrons et olives
Plat protidique	Emincé de porc façon niçoise 	Nugget's de blé		Rôti de dinde au thym	Filet de colin beurre citronné
Sa garniture	Coquillettes	Ratatouille		Boulgour	Carottes persillées
Produits laitiers	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Fruit frais	Eclair au chocolat		Cake fleur d'oranger	Fruit frais
Goûters	Compote de fruits	Fruit frais		Biscuit	Pain et confiture



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien






Plat du chef

Menus 2022

École CCAM RABASTENS



Du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de boulgour (concombre et olives)	Betterave vinaigrette		Radis beurre	 Concombre vinaigrette
Plat protidique	Cuisse de poulet rôtie	Filet de hoki aux épices douces		Escalope de dinde basquaise	Tortilla 
Sa garniture	Petits pois mijotés aux aromates	Coquillettes et fromage râpé		Chou fleur gratiné	Salade verte vinaigrette
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Compote pomme banane	Fruit frais		Clafoutis aux poires 	Compote de fruits
Goûters	Fruit frais	Biscuit		Pain et confiture	Compote de fruits



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef