






|                           |                         | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|---------------------------|-------------------------|--|--|----------|---|---|
| Semaine du 06/05 au 10/05 | HORS D'ŒUVRE            | Salade de tomates et mozarella               | <i>Repas Végétarien</i><br>Radis Croq'sel                        |          |   |   |
|                           | PLAT CHAUD ET GARNITURE | Axoa de veau<br>Boulgour                     | Croq' fromager<br>Salade   | Férié    | Ascension                                       | Férié   |
|                           | PRODUIT LAITIER         |  |  |          |   |   |
|                           | DESSERT                 | Fruit de saison*                             | Pâtisserie   |          |   |   |
|                           | GOÛTER                  |  |  |          |   |   |
|                           |                         |  |  |          |   |   |
| Semaine du 13/05 au 17/05 | HORS D'ŒUVRE            | Taboulé                                      | <i>Repas Végétarien</i><br>Salade de concombres<br>sauce grecque |          | Toast aux rillettes de<br>thon et fromage frais | <i>Menu espagnol</i><br> |
|                           | PLAT CHAUD ET GARNITURE | Poisson meunière<br>Haricots verts           | Bolognaise végétale<br>Pâtes                                     |          | Rôti bœuf<br>Gratin de courgettes               | Riz à l'espagnol (chorizo,<br>vollaile, fruits de mer)<br>-   |
|                           | PRODUIT LAITIER         | Petit suisse                                 | Fromage  |          | Fromage   | Fromage   |
|                           | DESSERT                 |  | Fruit de saison*   |          | Fruit de saison*                                | Crème catalane  |
|                           | GOÛTER                  |  |  |          |   |   |
|                           |                         |  |  |          |   |   |
| Semaine du 20/05 au 24/05 | HORS D'ŒUVRE            |  | <i>Repas Végétarien</i>  |          | Coleslaw  | Salade croûtons et dés<br>de fromage  |
|                           | PLAT CHAUD ET GARNITURE | Férié  | Quiche aux légumes<br>Salade                                     |          | Fricassée de bœuf<br>Petits pois                | Poisson<br>Blé  |
|                           | PRODUIT LAITIER         |  | Fromage  |          | Fromage   |   |
|                           | DESSERT                 |  | Fruit de saison*   |          | Pâtisserie                                      | Fruit de saison*  |
|                           | GOÛTER                  |  |  |          |   |   |
|                           |                         |  |  |          |   |   |
| Semaine du 27/05 au 31/05 | HORS D'ŒUVRE            | Feuilleté au fromage                         | Concombre vinaigrette  |          |   | Salade de tomates et fêta   |
|                           | PLAT CHAUD ET GARNITURE | Émincé de dinde<br>provençale<br>Ratatouille | Rôti de veau<br>Tortis   |          | Chili sin carne<br>Riz                          | Poisson bordelaise<br>Courgettes sautées  |
|                           | PRODUIT LAITIER         | Fromage                                      | Petit suisse   |          | Fromage   | Yaourt  |
|                           | DESSERT                 | Fruit de saison*                             |  |          | Fruit de saison*                                | Pâtisserie  |
|                           | GOÛTER                  |  |  |          |   |   |
|                           |                         |  |  |          |   |   |

# MENU

ECOLE LOUPIAC DE LA REOLE

Semaine du 06/05 au 10/05

|                         | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI     | VENDREDI |
|-------------------------|--|--|----------|-----------|----------|
| HORS D'ŒUVRE            | Salade de tomates et mozarella   | Radis Croq'sel   |          |           |          |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Axoa de veau <br>Boulgour  | Croq' fromager <br>Salade | Férié    | Ascension | Férié    |
| PRODUIT LAITIER         |  |  |          |           |          |
| DESSERT                 | Fruit de saison*   | Pâtisserie   |          |           |          |
| GOÛTER                  |  |  |          |           |          |

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Spécialité Traditionnelle Garantie**



**Produits locaux**



**Appellation d'Origine Protégée**



**Préparation maison**



**Produits BIO**



**Appellation d'Origine Contrôlée**



**Indication géographique protégée**



**Label Rouge**



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.  
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



**Plat végétarien**















**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**


*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*

# MENU

## ECOLE LOUPIAC DE LA REOLE

Semaine du 13/05 au 17/05

|                         | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|-------------------------|--|---|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE            | Taboulé  | <b>Repas Végétarien</b><br>Salade de concombres<br>sauce grecque    |   | Toast aux rillettes<br>de thon et<br>fromage frais  | <b>Menu espagnol</b>    |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Poisson meunière<br><br>Haricots verts  | <b>Bolognaise végétale</b> <br><br>Pâtes  |  | Rôti bœuf <br><br>Gratin de courgettes  | Riz à l'espagnol<br>(chorizo, volaille,<br>fruits de mer) <br><br>- |
| PRODUIT LAITIER         | Petit suisse   | Fromage    |   | Fromage    | Fromage   |
| DESSERT                 |  | Fruit de saison*  |   | Fruit de saison*  | Crème catalane   |
| GOÛTER                  |  |   |   |   |  |

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**


 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.  
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**

  
Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE






**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*

# MENU

## ECOLE LOUPIAC DE LA REOLE

Semaine du 20/05 au 24/05

|                         | LUNDI | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------------------------|-------|--|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE            |       | Repas Végétarien   |   | Coleslaw   | Salade croûtons et dés de fromage  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Férié | Quiche aux légumes <br>Salade |  | Fricassée de bœuf <br>Petits pois | Poisson<br>Blé  |
| PRODUIT LAITIER         |       | Fromage                       |   | Fromage                           |  |
| DESSERT                 |       | Fruit de saison*   |   | Pâtisserie   | Fruit de saison*   |
| GOÛTER                  |       |  |   |  |  |



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Spécialité Traditionnelle Garantie



### Produits locaux



### Appellation d'Origine Protégée



### Préparation maison



### Produits BIO



### Appellation d'Origine Contrôlée



### Indication géographique protégée



### Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.  
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



### Plat végétarien














**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**


*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*

# MENU

## ECOLE LOUPIAC DE LA REOLE

Semaine du 27/05 au 31/05

|                         | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------------------------|---|---|----------|--|--|
| HORS D'ŒUVRE            | Feuilleté au fromage  | Concombre vinaigrette   |          |  | Salade de tomates et fêta                 |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Émincé de dinde provençale <br>Ratatouille | Rôti de veau <br>Tortis  |          | Chili sin carne <br>Riz  | Poisson bordelaise<br>Courgettes sautées  |
| PRODUIT LAITIER         | Fromage                                    | Petit suisse  |          | Fromage   | Yaourt                                    |
| DESSERT                 | Fruit de saison*  |   |          | Fruit de saison*   | Pâtisserie   |
| GOÛTER                  |   |   |          |  |  |

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**


 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.  
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**

  
Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*