







Restaurant Scolaire Ville de Mazamet

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Férié		Repas végétarien 	
lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	TOMATES VINAIGRETTE	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	TABOULÉ
	MAC AND CHEESE	OMELETTE	FILET DE POISSON MSC SAUCE AU CITRON 
	MACARONIS	COURGETTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL
	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE
	BEIGNET AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON BIO 



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 






Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien 	Férié Ascension	
	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
lundi 15 mai			
SAUCISSON À L'AIL	CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE 		
SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY 	PASTA PARTY sauce indienne aux pois chiches		
CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	TORTIS		
FROMAGE LOCAL 	LAITAGE / FROMAGE		
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	COMPOTE DE POIRES		



Légende :

Produits Bio 


Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire Ville de Mazamet

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 	REPAS CANADIEN		
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
COURGETTES RAPÉES AUX RAISINS	SALADE CANADIENNE AUX POMMES DE TERRE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
PAËLLA VÉGÉTARIENNE	JAMBON BRAISÉ AU SIROP D'ÉRABLE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	CARBONARA DE SAUMON
--	CAROTTES LOCALES ET FÈVES 	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	COQUILLETES
YAOURT LOCAL 	LAITAGE / FROMAGE BIO 	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE
CRÈME A LA VANILLE	TARTE À LA RHUBARBE	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire Ville de Mazamet

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Lundi de Pentecôte	Repas végétarien 		
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
	SALADE DE LENTILLES BIO 	PASTÈQUE	ROSETTE ET CORNICHONS
	QUICHE TOMATE MOZZARELLA	JAMBON BRAISÉ	FILET DE HOKI SAUCE ANETH
	RATATOUILLE	COQUILLETES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE LOCAL 	LAITAGE / FROMAGE
	FRUIT DE SAISON LOCAL 	PÂTISSERIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 


Produit Local 






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	Repas végétarien 	FRIAND AU FROMAGE
OMELETTE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS 	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSÉE DE POISSON MSC 
POMMES DE TERRE RISOLLEES	RATATOUILLE	--	DUO D'HARICOTS
YAOURT LOCAL 	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE BIO 	LAITAGE / FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS PÊCHE DU CHEF	FRUIT DE SAISON



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 







Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 12 juin	REPAS AMÉRICAIN	Repas végétarien 	vendredi 16 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	COLESLAW	MELON BIO 	SALADE COMPOSÉE
POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES ET SON JUS 	CHEESEBURGER	TARTE AUX TROIS FROMAGES	CALAMARS A LA ROMAINE
PIPERADE	POMMES RISSOLEES	TORTIS	POÊLÉE DE COURGETTES ET AUBERGINES
LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE LOCAL 
FRUIT DE SAISON BIO 	BROWNIES	FRUIT DE SAISON LOCAL 	SALADE DE FRUITS DU CHEF



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 				
	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	MELON	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	SALADE DE PÂTES, MAÏS & CIBOULETTE
	TAJINE VÉGÉTARIEN AUX LEGUMES ET FRUITS SECS	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA PROVENÇALE 	TORTELLINIS BOSCONONE (ÉPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE POISSON MSC SAUCE À L'ANETH 
	BOULGOUR	PENNES	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS
	LAITAGE / FROMAGE BIO 	LAITAGE / FROMAGE	YAOURT LOCAL 	LAITAGE / FROMAGE
	FRUIT DE SAISON LOCAL 	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CAKE AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire Ville de Mazamet

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE 	Repas végétarien  SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE	OMELETTE AUX FINES HERBES	JAMBON BLANC	RISOTTO DE POISSONS ET CREVETTES
TORTIS	RATATOUILLE DU CHEF	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS À L'AIL
LAITAGE / FROMAGE	FROMAGE LOCAL 	LAITAGE / FROMAGE BIO 	LAITAGE / FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COUPE DE FRAISES	ROULÉ DE CONFITURE À L'ABRICOT DU CHEF	LIÉGEOIS À LA VANILLE




Légende :

Produits Bio 


Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).


lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
TOMATES VINAIGRETTE	Repas végétarien MELON BIO 	SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE BARBECUE 	OMELETTE BASQUAISE	PILON DE POULET LOCAL MARINÉ 	BEIGNET DE POISSON
SEMOULE	TORTIS	COURGETTES BRAISÉES	TOMATES PROVENÇALES
LAITAGE / FROMAGE	LAITAGE / FROMAGE	YAOURT LOCAL 	LAITAGE / FROMAGE
PASTÈQUE BIO 	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU CHEF	COMPOTE POMME CASSIS



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.