



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
fêtons les Boris	fêtons les Jacques	fêtons les Sylvain	fêtons les Judith	fêtons les Prudence
SALADE DE COEURS PALMIERS	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	TABOULE	SALADE DE TOMATES AU BASILIC	SALADE COMPOSEE LOCALE 
STEAK HACHE SAUCE POIVRE	ROTI DE PORC JUS AU ROMARIN	PILONS DE POULET LOCAL AU PAPRIKA 	TORTIS BIO A LA BOLOGNAISE 	FILET DE LIEU SAUCE FRUITS DE MER
HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE GRENAILLES	TORTIS BIO 	COURGETTES SAUTÉES
SEMOULE	CAROTTES SAUTEES	EPINARDS A LA CREME	CHOUX FLEURS SAUTES AUX EPICES	FRITES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
POIRE FACON BELLE-HELENE	PANNA COTTA CAMEL DU CHEF 	CREME DESSERT	MOELLEUX A LA NOIX DE COCO DU CHEF 	MOUSSE AU CHOCOLAT

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

Menu Bavarois en jumelage avec la ville d'Anglet

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Estelle	fêtons les Achille	fêtons les Rolande
	ASPERGES VINAIGRETTE	COURGETTES RAPEES A LA CIBOULETTE	SALADE GRECQUE	SAUCISSON A L'AIL
	OMELETTE	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	SAUTE DE DINDE FACON TANDOORI	CUISSE DE POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE 
	PATES BIO 	PETITS POIS BIO 	RIZ	SEMOULE
	HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE VAPEUR	PIPERADE	POEELE DE LEGUMES ORIENTALE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE
	MOUSSE FRAMBOISE DU CHEF 	RIZ AU LAIT	CREME CHOCOLAT	PECHE AU SIROP



Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
fêtons les Honoré	fêtons les Pascal	fêtons les Eric	fêtons les Yves	fêtons les Bernardin
CELERI REMOULADE	CONCOMBRES A LA BULGARE	ASPERGES VINAIGRETTE	COLESLAW	BETTERAVES VINAIGRETTE
GARDIANE DE BOEUF	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	SAUTE DE DINDE A LA CREME	CORDON BLEU	POISSON BORDELAISE
POMMES SAUTEES	PATES	RIZ CRÉOLE	COEUR DE BLE BIO 	PUREE
TOMATES PROVENCALES	COURGETTES AUX EPICES DOUCES	BRUNOISE DE LEGUMES	CAROTTES VICHY	PETITS POIS BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
ANANAS AU SIROP	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS ROUGES 	TARTE CHOCOLAT DU CHEF 	CREME DESSERT	POIRE AU SIROP

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
fêtons les Didier POUSSES D'EPINARDS AUX LARDONS ET OEUFS DURS	fêtons les Donatien CONCOMBRE VINAIGRETTE	fêtons les Sophie MACEDOINE MAYONNAISE SURIMI	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin
OMELETTE	POULET BASQUAISE LOCAL 	BOEUF AUX EPICES		
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE BIO 	RIZ PILAF	SEMOULE		
LENTILLES	CAROTTES PERSILLEES	COURGETTES SAUTEES		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
COMPOTE DE FRUITS	FRAISES A LA CHANTILLY	MOUSSE AU CHOCOLAT		

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
fêtons les Jeanne	fêtons les Lise	fêtons les Justin	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin
SALADE COMPOSEE AU MAIS ET TOMATES (LOCAL) 	PATE DE CAMPAGNE	SALADE BRETONNE	BETTERAVES A LA BULGARE	OEUFS MAYONNAISE
OEUFS FLORENTINE	SAUTE DE BOEUF PROVENCAL	POULET TANDOORI	PIZZA MARGARITA	BLANQUETTE DE POISSONS
EPINARDS	COURGETTES SAUTEES	WOK DE LEGUMES	SALADE VERTE LOCALE 	RATATOUILLE
PATES BIO 	POMMES VAPEUR	SEMOULE	PETITS POIS	RIZ
FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
CREME DESSERT	MOUSSE FRUITS ROUGES DU CHEF 	COMPOTE	TIRAMISU CARAMEL SPECULOS	COMPOTE

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
fêtons les Claude	fêtons les Gilbert	fêtons les Médard	fêtons les Diane	fêtons les Landry
	CAROTTES RAPEES	CAKE DE LEGUMES DU CHEF 	MACEDOINE MAYONNAISE	DUO MELON PASTÈQUE
	PAUPIETTE DE VEAU	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	SAUTE DE BOEUF PROVENCAL	PANE DE COLIN AU CITRON
	RIZ THAI AUX PETITS LEGUMES	PETITS POIS A LA FRANCAISE	COQUILLETES BIO 	EPINARDS A LA CREME
	FROMAGE OU LAITAGE	POMMES GRENAILLES	POEELE DE LEGUMES D'ETE	SEMOULE
	FLAN	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		COMPOTE	GATEAU DU CHEF 	GLACE

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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



Animation Italie

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Germaine	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
TOMATES VINAIGRETTE	RILLETTE DE PORC ET CORNICHONS	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	TOMATE MOZZARELLA	PASTEQUE
CURRY DE DINDE	EMINCE DE VEAU MARENGO	TOMATE FARCIE	LASAGNES DU CHEF 	CABILLAUD A LA VAPEUR ET CREME ANETH
RIZ BASMATI	FRITES	POMMES DE TERRE GRENAILLES	SALADE SAVEUR ITALIENNE	PIPERADE
COURGETTES SAUTEES	CAROTTES GLACEES			PATES BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
BANANE MELBA	FROMAGE BLANC FERMIER FRUITS EXOTIQUES LOCAL BIO 	COMPOTE	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
fêtons les Silvère	fêtons les Louis	fêtons les Alban	fêtons les Audrey	fêtons les Jean-Baptiste
SALADE COMPOSEE LOCALE 	SALADE DE BETTERAVES	SALADE COMPOSEE	SALADE COLESLAW	CONCOMBRE A LA FETA
SAUTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS CONFITS LABELISE 	ESCALOPE DE VOLAILLE	RAVIOLIS GRATINES	CALAMARS
RIZ SAFRANNE	LENTILLES BIO 	TIAN DE LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE
POEELE DE LEGUMES	COURGETTES SAUTEES	SEMOULE	TORTIS	TOMATE PROVENCALE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE D'ANANAS	CORBEILLE DE FRUITS	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES DU CHEF 	BROWNIES DU CHEF 	MOUSSE AU CHOCOLAT

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Pierre, Paul	fêtons les Martial	fêtons les Thierry
CONCOMBRE VINAIGRETTE	FRIAND A LA VIANDE	SALADE COMPOSEE AU MAIS LOCAL 	MELON	PASTEQUE
PAELLA AU POULET	CHIPOLATAS GRILLEES LABELISEES 	STEAK HACHE SAUCE PETITS OIGNONS	EMINCE DE PORC AUX OLIVES	BLANQUETTE DE LA MER
RIZ	PUREE DE POMMES DE TERRE	PATES	COEUR DE BLE SAUCE TOMATE	POMMES VAPEUR
PETITS LEGUMES	RATATOUILLE	TOMATE ROTIE	AUBERGINES GRILLEES	HARICOTS VERTS PERSILLES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
CREME DESSERT	GLACE	CORBEILLE DE FRUITS	FROMAGE BLANC FERMIER LOCAL BIO 	COMPOTE DE PECHE

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (MATERNELLES ET GRAINES D'ETOILES)

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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



Vacances d'été

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine	fêtons les Maria	fêtons les Raoul	fêtons les Thibault
MELON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PECHE AU THON	PASTEQUE	TOMATES CROQ SEL
PILON DE POULET FERMIER TEX MEX AU JUS LABELISE 	COLIN AU BEURRE BLANC	BOULETTES D'AGNEAU PRINTANIERES	ROTI DE PORC	CHEESEBURGER DU CHEF 
COURGETTES POELEES	PATES BIO 	RIZ	POMMES GRENAILLES	FRITES
SEMOULE AU JUS	HARICOTS VERTS	EPINARDS AU BEURRE	PUREE DE CAROTTES	SALADE VERTE LOCALE 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
PECHE AU SIROP	FROMAGE BLANC FERMIER ET FRAISE TAGADA LOCAL BIO 	POIRE AU SIROP	GATEAU ROULE A LA FRAISE DU CHEF 	GLACE

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.