

#REF!

Semaine n°17 : du 26 au 30 Avril 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Concombre vinaigrette	Salade arlequin	Carottes râpées	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tomate	Nugget's de blé ^A	Palette de porc au jus *	Bœuf aux olives 	Colin meunière
	Poêlée de légumes	Petits pois	Ratatouille	Coquillettes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel	Tomme
DESSERT	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Fourrandise à la fraise	Purée pomme coupelle	Poire


P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arizona : riz, tomates, petits pois, maïs et emmental
Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons /Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

* contient du porc

Semaine n°18 : du 3 au 7 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette ^B	Salade verte	Salade Western	Salade coleslaw	Salade arizona
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Sauté de porc au miel épicé * 	Rôti de dinde au jus	Croq végétarien ^A	Filet de colin sauce aurore
	***	Boulgour ^B	Courgettes persillées	Lentilles ^B	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré ^B	Gouda ^B	Bûchette mi chèvre	Camembert ^B	Edam ^B
DESSERT	Kiwi	Flan chocolat	Compote pomme banane coupelle	Crème dessert vanille	Banane ^B

P.A. n°4



Les sautes de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

Menu validé
en commission menu

 Circuits courts/ Produits locaux

 maison  bio







 Alternatif



 Ansamble







UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°19 : du 10 au 14 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées ciboulette B	Chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf bourguignon 	Filet de colin sauce curry	Saucisse de Toulouse * 		
	Courgettes béchamel	Riz créole B	Lentilles		
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Emmental B	Fraidou		
 DESSERT	Fourandise fraise	Poire	Liégeois vanille		

P.A. n°5

Semaine n°20 : du 17 au 21 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte B	Salade de riz, haricots verts, tomates	Tomate vinaigrette aux olives	Concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin pané	Lasagne bolognaise 	Poulet au jus 	Brandade de poisson portugaise	Nugget's de blé A
	Poêlée de légumes	***	Petits pois	***	Ratatouille B
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Camembert B	Vache qui rit	Fraidou	Emmental B
 DESSERT	Pomme B	Flan nappé caramel	Banane	Tarte de Natas	Crème dessert chocolat

P.A. n°1

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif













 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte,
chou blanc, mayonnaise

* contient du porc

Escapade gourmande
au Portugal

L Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

Semaine n°21 : du 24 au 28 Mai 2021



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES


PENTECOTE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE			Salade de lentilles	Crêpe au fromage	Salade verte B	Betteraves B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Paupiette de veau au jus	Colin meunière citron	Lasagne bolognaise A	Riz à la cantonnaise A
PRODUIT LAITIER			Pêlé mêlé provençal B	Carottes	***	***
DESSERT			Emmental B	Yaourt nature sucré	Gouda B	Yaourt nature sucré B
			Crème dessert vanille	Poire sous réserve	Kiwi sous réserve	Madeleine

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 31 Mai au 4 Juin 2021

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade Western	Carottes râpées B	Salade de blé fantaisie	Concombre vinaigrette	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tomate origan	Pâtes sauce napolitaine A	Jambon braisé *	Boulettes de bœuf à la provençale 	Filet de colin sauce bercy
PRODUIT LAITIER	Haricots verts	***	Courgettes béchamel	Pommes rissolées	Julienne de légumes
DESSERT	Emmental B	Edam B	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré B	Camembert B
	Abricots	Fromage blanc aux fruits	Gaufre liégeoise	Purée de pommes B	Banane B



Les sautes de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°3



Circuits courts/ Produits locaux

maison

bio







Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°23 : du 7 au 11 Juin 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes	Melon	Salade arlequin	Salade verte B	Salade de pâtes au basilic
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux olives 	Rougail de saucisse * 	Cordon bleu	Croq végétarien A	Beignets de poisson citron
	Boullgour B	Riz pilaf B	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé B	Emmental B	Tomme blanche	Camembert B	Edam B
 DESSERT	Abricots	Flan nappé caramel	Nectarine (sous réserve)	Fourrandise à l'abricot	Poire B







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 14 au 18 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette B	Céleri rémoulade	Taboulé	Tomate vinaigrette B
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Couscous de poisson	Sauté de dinde à l'estragon	Nuggets de blé A	Rôti de porc * 
	***	***	Pâtes papillons	Mitonnée de légumes	Haricots blancs à la tomate
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Camembert B	Brie	Yaourt aromatisé B	Emmental B
 DESSERT	Madeleine	Pêche	Mousse au chocolat	Purée de pommes B	Abricots



Les sautes de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°5

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio **A** Alternatif





Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°25 : du 21 au 25 Juin 2021

Escapade gourmande
en Grèce

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé	Melon B	Salade de pommes de terre, tomate oignons	Concombre à la féta	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Tortis bolognaise 	Colin pané citron	Moussaka	Marmite de poisson
	Petits pois	***	Haricots verts persillés	***	Riz créole B
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Edam B	Gouda	Délice de fromage blanc à la grecque	Yaourt aromatisé B
DESSERT	Pomme B	Crème dessert chocolat	Compote pomme fraise coupelle	Sablé amende citron	Nectarine

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 28 Juin au 2 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Salade de blé tomate maïs	Pâtes au basilic	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc aux poivrons *	Filet de colin sauce catalane	Omelette A	Boulettes d'agneau sauce provençale	Chili con carne
	Purée de pommes de terre	Carottes B	Pêles mêle provençal	Boullgour	***
PRODUIT LAITIER	Emmental B	Yaourt nature sucré B	Yaourt aromatisé	Edam B	Camembert B
DESSERT	Flan vanille	Abricots	Madeleine	Pêche B	Mousse au chocolat

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTESSalade coleslaw: carotte,
chou blanc, mayonnaise

* contient du porc

Local

Les sautes de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

★★★
Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison B bio A Alternatif




UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°27 : du 5 au 9 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Tomates vinaigrette ^B			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq végétarien ^A	Cheese burger			
	Lentilles	Frites ketchup			
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré ^B	Camembert ^B			
DESSERT	Nectarine	Fourrandise à la fraise			

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

^L Local

Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bosquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

* contient du porc