


NOM DU RESTAURANT

Semaine n°27 : du 5 au 9 Juillet 2021





TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Salade de riz	Salade verte	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Emincé de poulet marengo	Bœuf aux olives 	Colin meunière
PRODUIT LAITIER			Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT			Pomme	Abricots	Banane

P.A. n°3

* contient du porc

Semaine n°28 : du 12 au 16 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	Carottes râpées	Fête Nationale	Salade verte	Salade de blé concombre menthe
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Sauté de porc au curry * 		Lasagne bolognaise	Filet de colin sauce aurore
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		***	Haricots beurre
DESSERT	Abricots	Mousse au chocolat		Purée pomme fraise	Pêche

P.A. n°4

 Local

Les sautés 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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°29 : du 19 au 23 Juillet 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Chou-fleur vinaigrette	Radis beurre	Salade camarguaise	Tomates
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka au bœuf	Filet de colin sauce américaine	Sauté de dinde à l'estragon	Croq' basquaise ^A	Chipolatas *
	***	Boullgour	Coquillettes	Pêlè mêlè provençal	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Fraidou	Yaourt nature sucré	Camembert
DESSERT	Madeleine	Nectarine	Liégeois vanille	Pomme	Purée pomme banane

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Semoule fantaisie: semoule, tomate maïs / Salade camarguaise : riz, tomates, œuf dur, poivrons, olives, cornichons

* contient du porc

Semaine n°30 : du 26 au 30 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Semoule fantaisie	Melon	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Lasagne bolognaise	Colin pané	Pâtes torti aux lentilles ^A	Marmite de poisson
	Haricots verts	***	Carottes à la crème	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Emmental	Yaourt nature sucré
DESSERT	Coupelle de fruits	Flan nappé caramel	Abricots	Beignet au chocolat	Purée pomme pêche

P.A. n°1

L Local

Les sautés 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

Q

R

Race Val de

Race Val de

Race Val de

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°31 : du 2 au 6 Août 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates	Salade pastourelle	Salade de lentilles	Betteraves	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue *	Filet de colin sauce provençale	Paupiette de veau marengo	Riz à la cantonnaise ^A	Estouffade de bœuf
	Pommes rissolées	Courgettes	Poêlée de légumes	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Cotentin	Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Flan vanille	Nectarine	Couppelles de cocktail de fruits	Abricots	Mousse au chocolat

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

* contient du porc

Semaine n°32 : du 9 au 13 Août 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, poivrons, maïs	Concombre	Salade de blé fantaisie	Salade verte	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Nugget's de blé ^A	Palette de porc braisée *	Hachis parmentier	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois	Penne rigate ^A	Pêlé mèle provençal	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pêche	Liégeois chocolat	Cookies	Purée pomme abricot	Banane

P.A. n°3

L Local

Les sautés 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


Ansamble

 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°33 : du 16 au 20 Août 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Salade Louissette	Pommes de terre échalote	Melon	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la tomate 	Macaroni carbonara *	Emincé de dinde au jus	Croq basquaise ^A	Beignets de poisson citron
	Boullgour	***	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Tomme blanche	Coulommiers	Edam
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Prunes	Tarte aux abricots	Pêche




TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Louissette: salade, tomate, raisins secs

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°34 : du 23 au 27 Août 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Haricots verts échalote	Concombre	Salade de riz	Tomates
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf 	Filet de colin sauce catalane	Poulet basquaise 	Nuggets de blé ^A	Rôti de porc * 
	***	Semoule	Pâtes papillons	Ratatouille	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie	Fromage frais sucré	Vache qui rit
DESSERT	Barre bretonne	Nectarine	Mousse au chocolat	Prunes	Purée pomme

L Local

Les sautés 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



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif

 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°35 : du 30 Août au 3 Septembre 2021

Rentrée scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Melon	Salade de blé fantaisie		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'estragon	Omelette ^A	Colin pané citron		
	Petits pois cuisinés *	Pâtes coquillettes	Haricots beurre		
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert	Gouda		
DESSERT	Pêche	Crème dessert vanille	Banane		



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs

* contient du porc