

Semaine du 26/02/24 au 01/03/24

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 01
	MIDI				
Les entrées	Feuilleté à l'emmental	Céleri remoulade	Salade océane	Carottes râpées	Champignons à la grecque
Les plats protidiques	Friand à la viande	Salade d'endive bleu & noix	Crudités de saison	Salade au soja	Jambon blanc cornichon
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Les garnitures	Poisson pané au citron	Paupiette de veau sauce au bleu	Saucisse IGP Sud-Ouest grillée	Nuggets végétariens	Rôti de veau HVE sauce chasseur
	Poisson à la bordelaise	Omelette à la ciboulette	Poisson rôti	Poulet rôti au jus	Poisson meunière au citron
Les produits laitiers	Pommes vapeur persillées	Petits pois carottes	Aligot	Poêlée asiatique	Lentilles bio cuisinées
	Pâtes au beurre	Épinards à la crème		Haricots verts persillés	Gnocchis bio
Les desserts	Yaourt nature ou Fromage portion ou Emmental	Yaourt nature ou fromage portion ou Bethmale	Yaourt nature ou fromage portion	Yaourt nature ou fromage portion ou Lou Parou	Yaourt nature ou Fromage portion ou Bleu des Causses
	Fruit de saison	Semoule au caramel	Compote au choix & son biscuit	Gâteau basque ou Flamiche aux poires	Fruit de saison
	SOIR				
Les entrées	Salade grecque	Poireau vinaigrette	Soupe à l'oignon	Crudités de saison	
Les plats protidiques	Cervelas obernois	Émincé de bœuf aux poivrons	Pavé de lieu sauce crème	Pâtes	
Les garnitures	Printanière de légumes	Riz créole	Chou-Flaur sauce blanche	à la bolognaise	
Les produits laitiers	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	
Les desserts	Beignet au chocolat	Ananas au sirop		Nappé caramel	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	

LE GESTIONNAIRE
O.GASTALDO

LE PROVISEUR
A.COMBET



Semaine du 04/03/24 au 08/03/24

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MIDI				
Les entrées	Mais en salade	Salami & rosette	Salade de surimi aux agrumes	Salade coleslaw (USA)	Assortiment de crudités
Les plats protidiques	Duo de choux aux raisins	Macédoine sauce cocktail	Red onion salad	Crudités de saison	Salade jamaïcaine
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Les garnitures	Picadilla (Cuba)	Porc cajun (Louisiane)	Feijoada carioca (Brésil)	Moqueca de colin (Brésil)	Jambalaya de volaille (Louisiane)
	Chili végétarien (Mexique)	Quenelle au naturel à la niçoise	Omelette nature	Gratin à la mexicaine	Jambalaya aux haricots rouges
Les produits laitiers	Riz créole	Galettes de légumes	Frites	Duo de chou en gratin	Riz basmati
	Semoule	Haricots verts			
Les desserts	Fromage portion ou Fromage à la coupe	Yaourt nature ou fromage portion ou Fromage à la coupe	Yaourt nature ou fromage portion ou fromage coupe	Yaourt nature ou Fromage portion ou Fromage à la coupe	Yaourt nature ou fromage portion ou fromage coupe
	Yaourt aux fruits Bio & biscuit		Cocktail de fruits & son biscuit	Apple cake ou muffin aux pépites de chocolat	Assortiment de liégeois
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
SOIR					
Les entrées	Salade de macaronis (USA)	Salade aux cœurs de palmier	Feuilleté hot dog	Crudités du jour	
Les plats protidiques	Wings de volaille buffalo	Tortilla Maison	Poisson meunière	Palette à la diable	
Les garnitures	Butternut bio rôti	Courgettes sautées	Ratatouille & riz	Haricots beurre	
Les produits laitiers	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	
Les desserts	Donut			Banane au chocolat	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	

LE GESTIONNAIRE

O.GASTALDO

LE PROVISEUR

A.COMBET



Semaine du 11/03/24 au 15/03/24

LUNDI 11		MARDI 12		MERCREDI 13		JEUDI 14		VENDREDI 15	
MIDI									
Les entrées	Bruschetta	Taboulé de boulgour	Salade d'endives, des de jambon & emmental		Pomelos	Betteraves rouges vinaigrette			
	Friand à la viande	Salade de pommes de terre & harengs	Avocat vinaigrette		Salade bergère	Macédoine mayonnaise			
	Salade verte	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte			
Les plats protidiques	Bœuf à la gardiane	Omelette forestière	Sauce bolognaise		Poisson meunière au citron	Cordon bleu			
	Farçou végétarien aveyronnais	Scolombo de volaille	Boulette végétale sauce tomate		Tête de veau sauce gribiche	Galette végétale			
	Riz basquaise	Brocolis gratinés	Spaghetti		Pommes vapeur	Petits pois à la paysanee			
Les garnitures	Blettes en persillade	Endives meunières			Méli mélo de céréales	Salsifis gratinés			
	Yaourt nature ou Fromage portion ou fromage coupe	Yaourt nature ou fromage portion ou Fromage coupe	Yaourt nature ou fromage portion ou Fromage coupe		Fromage portion ouFromage coupe	Yaourt nature ou Fromage portion ou Bleu des Causses			
	Fruit de saison	Fruit de saison	Chou chantilly ou tarte citron meringuée		Yaourt aromatisé Cantaveylot	Semoule au lait			
Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison	
SOIR									
Les entrées	Salade mimosa	Crème de légumes	Charcuterie au choix		Crudités de saison				
Les plats protidiques	Raviolis bio à l'emmental	Blanquette de la mer	Épaule d'agneau tôte au thym		Rôti de porc au jus				
	sauce tomate	Pommes noisette	Flageolets cuisinés		Jardinière de légumes				
Les garnitures	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	Fromage portion		Yaourt nature ou Fromage portion		Yaourt nature ou Fromage portion		
Les produits laitiers	Chausson aux pommes	Fromage blanc confiture ou coulis		Compote au choix & son biscuit					
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison			

LE GESTIONNAIRE
O.GASTALDO

LE PROVEISEUR
A.COMBET



Semaine du 18/03/24 au 22/03/24

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
	MIDI				
Les entrées	Salade d'endives au bleu & aux croustons	Assortiment de charcuterie	Salade printanière Fenouil émincé & pommes émincées	Salade bergère	Poireaux ravigote
Les plats protidiques	Crudités de saison	Salade verte	Salade verte	Crudités de saison	assortiment de crudités
Les garnitures	Salade verte	Poulet basquaise	Rôti de bœuf sauce au poivre	Salade verte	Salade verte
Les produits laitiers	Jarret de porc rôti	Poisson à la bordelaise	Poisson du jour	Poisson frais sauce aioli	Paupiette de veau sauce au bleu
Les desserts	Lasagnes printanières	Poêlée de légumes	Frites	Carottes & choux-fleurs vapeur persillés	Tarte façon niçoise
	Lentilles cuisinées	Purée de potiron	Yaourt nature ou fromage portion ou Fromage à la coupe	Épinards à la crème	Tortis
	Haricots blancs	Yaourt nature ou fromage portion ou Fromage à la coupe	Salade de fruit frais & son biscuit	Yaourt nature ou Fromage portion ou Fromage à la coupe	Polenta crémeuse
	Fromage portion ou Fromage à la coupe	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au chocolat ou Moelleux aux amandes	Fromage portion ou fromage coupe
	Flan nappé caramel				Petits suisses aux fruits
	Fruit de saison				Fruit de saison
SOIR					
Les entrées	Croute suisse	Radis roses	Salade de riz	Salade de mâche champêtre	
Les plats protidiques	Fish'n chips sauce tartare	Omelette aux fines herbes	Quiche lorraine ou tarte fromagère	côte de porc charcutière	
Les garnitures	Gratin de courgettes	Pâtes au basilic	Haricots beurre persillés	Purée	
Les produits laitiers	Yaourt nature ou Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	Fromage portion	Yaourt nature ou Fromage portion	
Les desserts	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Yaourt sur lit de fruits cantaveylot	Assortiment de compote & biscuit	

LE GESTIONNAIRE
O.GASTALDO

LE PROVISEUR
A.COMBET

