

















MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE OEUF MIMOSA (1)		SALADE DE RIZ POIVRON  FROMAGE 	SALADE VERTE	CAROTTE BÂTONNET SAUCE FROMAGE BIO (1) 	SALADE CHIFFONNADE OEUF MIMOSA (1)		SALADE DE RIZ POIVRON  FROMAGE	SALADE VERTE	CAROTTE BÂTONNET SAUCE FROMAGE BIO (1) 
SALADE CHIFFONNADE				(1) CAROTTE SAUCE FROMAGE BLANC SANS MAYONNAISE					
TARTIFLETTE LARDON FROMAGE (4)	FÉRIÉ	PAUPIETTE DE VEAU	TORTILLA DE BLE (FAJITAS)	CUBE DE COLIN SAUCE OSEILLE (2)	TARTIFLETTE AU FROMAGE	FÉRIÉ	PIZZA	TORTILLA DE BLE (FAJITAS)	BLÉ FÈVE HARICOT VERT SÉSAME
		PETIT POIS CAROTTE OIGN  BIO	MELANGE DE LEGUMES TEX- MEX	(2) ESCALOPE HACHÉE DE VEAU SAUCE POIVRE			PETIT POIS CAROTTE OIGN  BIO	MELANGE DE LEGUMES TEX- MEX	
			EMMENTAL RAPE	BOULGOUR PILAF				EMMENTAL RAPE	
 ORANGE		YAOURT VELOUTÉ & SUCRE	BANANE 	LIÉGEOIS CHOCOLAT	 ORANGE		YAOURT VELOUTÉ	BANANE 	LIÉGEOIS CHOCOLAT

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest 
Agriculture biologique 
AOP 

IGP 

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

TARTIFLETTE lardon fromage : Pomme de terre, emmental, lardon, oignon, lait, crème fraîche, cantal.

SALADE DE riz, poivron, fromage : Riz, emmental, poivron, maïs, olive noire, échalote.

Petit pois carotte oignon : Petit pois, carotte, oignon bio, salade iceberg.

Carotte batonnet sauce fromage blanc : Fromage blanc, mayonnaise, ciboulette, moutarde, jus de citron.

Colin sauce oseille : oseille, fumet de poisson, crème fraîche, beurre, échalote, vin blanc



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ROULÉ AU FROMAGE	ROSETTE (4)	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE MIMOLETTE		ROULÉ AU FROMAGE	TARTITOMATE (1)	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE MIMOLETTE	
OMELETTE BIO (1)	AXOA DE VEAU	POT AU FEU SAUCE TOMATE	PENNE SEMI-COMPLÈTE RATATOUILLE LENTILLE CORAIL	FÉRIÉ	OMELETTE BIO (1)	TARTE AU FROMAGE (1)	FLAN DE LÉGUMES FROID (1)	PENNE SEMI-COMPLÈTE RATATOUILLE LENTILLE CORAIL	FÉRIÉ
PIZZA AU FROMAGE									
PIPERADE	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR			PIPÉRADE	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR		
SAINT PAULIN			PARMESAN RÂPÉ		SAINT PAULIN			PARMESAN RÂPÉ	
POIRE	CLÉMENTINE	YAOURT FRAISE	PURÉE DE POMME		POIRE	CLÉMENTINE	YAOURT FRAISE	PURÉE DE POMME	

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest IGP
 Agriculture biologique
 AOP

POUR EN SAVOIR PLUS :

AXOA de veau : Veau, poivron, oignon, ail.

POT AU FEU : Braisé de bœuf.

Flan de légumes froid : Oeuf, lait, muscade, emmental, crème fraîche, petits pois, courgette, oignon

Gratin de BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUETE : Purée de butternut, champignon, carotte, cacahuète, oignon, emmental.

Bon appétit !



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POMELO	MACÉDOINE MAYONNAISE (1) (1) MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE GÉSISERS AUX CROÛTONS	TARTE AU POIREAU (1) (1) PIZZA AU FROMAGE	SALADE RUSTIQUE AU CHOU BIO (3) (3) SALADE RUSTIQUE SANS NOIX	POMELO	MACEDOINE MAYONNAISE (1) 	SALADE AUX CROÛTONS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE RUSTIQUE AU CHOU BIO (3)
BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	GRATIN ÉPINARD BIO POMME DE TERRE POISSON(2) (2) STEAK HACHE /ÉPINARD BIO POMME DE TERRE MORNAY	POULET RÔTI	RÔTI DE PORC SAUCE ESPAGNOLE (4)	GRATIN DES OCÉANS (2) (2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	GALETTE DE SEITAN	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL (1)	BOULETTE THAÏ	RIZIBIZI MADRAS
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE		HARICOT PLAT	BROCOLI BEURRE	RIZ MADRAS	COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	EPINARD BIO POMME DE TERRE MORNAY	HARICOT PLAT	BROCOLI BEURRE	
EMMENTAL RÂPÉ	COMTÉ		CAMEMBER		EMMENTAL RÂPÉ	COMTÉ		CAMEMBER	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME BIO CHOCOLAT	PARIS BREST (1) (3) (1) (3) MILLE FEUILLE	POMME	CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME BIO CHOCOLAT	PARIS BREST (1) (3)	POMME	CLÉMENTINE

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest

Agriculture biologique

AOP

IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Sauce Espagnole : Tomate concassée, poivron, huile olive, ail, oignon, carotte, vin blanc

MACEDOINE mayonnaise : Petit pois, haricot vert, flageolet, carotte, navet, mayonnaise, moutarde.




Salade RUSTIQUE : Chou vert ou chou blanc, fourme d'ambert, noix, échalote, ail..

RIZ MADRAS : Riz, ananas, oignon, poivron, raisin sec, curcuma.



RIZIBIZI MADRAS : Riz, petit pois, ananas, oignon, poivron, raisin sec, curcuma.

Gratin des Océans : Filet de hoki, fruits de mer, moules, fumet de poisson, poivrons, vin blanc



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO ^{AB}	PIZZA AU THON (2)	SALADE VERTE ^{AB}	SALADE FARANDOLE AU CHOU BIO ^{AB}	SALADE SURIMI (1) (2)	SALADE ACAPULCO ^{AB}	PIZZA FROMAGE	SALADE VERTE ^{AB}	SALADE FARANDOLE AU CHOU BIO ^{AB}	SALADE AUX GRAINES
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	RÔTI DE VEAU SAUCE POIVRE VERT	POISSON PANÉ (2)	BLANQUETTE D'AGNEAU 	CHIPOLATA (4)	LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTE LENTILLE SARRASIN	BÂTONNET CITRON ALGUE	OEUF DUR PORTUGAISE (1)	CRÊPE FROMAGE CHAMPIGNON
^{AB} SEMOULE BIO COMPLÈTE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PURÉE	LENTILLE ^{AB}	^{AB} SEMOULE BIO COMPLÈTE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	^{AB} JULIENNE ROMANESCO FUSILLI SEMI COMPLÈTE	PURÉE	LENTILLE ^{AB}
	CANTAL 	JULIENNE ROMANESCO FUSILLI SEMI COMPLÈTE ^{AB}	YAOURT BASQUE VANILLE ^{AB}	RONDELÉ NATURE ^{AB}		CANTAL 	DÉS ANANAS MANGUE PAPAYE ^{AB}	YAOURT BASQUE VANILLE ^{AB}	RONDELÉ NATURE ^{AB}
ÉCLAIR AU CHOCOLAT (1)	CLÉMENTINE ^{AB}	DÉS ANANAS MANGUE PAPAYE		KIWI ^{AB}	ÉCLAIR AU CHOCOLAT (1)	CLÉMENTINE ^{AB}		KIWI ^{AB}	
(1) MILLE FEUILLE									

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest 
 Agriculture biologique ^{AB}
 AOP 

IGP 

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Salade ACAPULCO : Carotte BIO, ananas, maïs BIO, raisin sec.

LEGUMES couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

Carotte PARMENTIER : Bâtonnets de carotte BIO, pomme de terre, oignon, ail.

Julienne ROMANESCO : Bâtonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanesco

Salade FARANDOLE : Chou blanc, radis, maïs, olive noire, échalote.

BLANQUETTE D'AGNEAU : Agneau, champignon, oignon, crème fraîche, jus de citron.

OEUF A LA PORTUGAISE : Oeuf, tomate concassée, oignon, crème fraîche.



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE (1) (1) POMME DE TERRE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (4)	SALADE SOLEIL LEVANT	PÉPINETTE À L'ITALIENNE	SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE (1)	SALADE NAPOLITAINE (1)	SALADE SOLEIL LEVANT	PÉPINETTE ITALIENNE
FILET DE CABILLAUD SAUCE CURRY (2) (2) ESCALOPE DE VEAU HACHÉE SAUCE BRUNE	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1) (1) ESCALOPE HACHÉE DE VEAU SAUCE BRUNE	BŒUF STROGONOFF	GRATIN DE BUTTERNUT AU CANARD	RIZ LENTILLE BIO AMANDE CAROTTE (3)	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1)	BOULETTE SOJA SAUCE TOMATE	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUÈTE (3)
RIZ BASMATI	PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1) POMME GALETTE	SAMOS		PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1)	
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	SAINT NECTAIRE BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT FERMIER SUCRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE		SAINT NECTAIRE BANANE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT FERMIER SUCRÉ

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
Agriculture biologique
AOP

IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Filet de cabillaud SAUCE CURRY : Cabillaud, lait de coco, échalote, crème fraîche, curry, jus de citron.

Pomme de terre en SALADE : Oeuf dur, pomme de terre, poivron, échalote, cornichon.

Sauce MORNAY : béchamel, emmental, muscade.

RATATOUILLE : Mélange de tomate, aubergine, courgette, poivrons rouge et vert, oignon.

Salade SOLEIL LEVANT : Chou blanc, carottes, ananas, mangue, graines sesame, gingembre, sauce soja

Boeuf STROGONOFF : Emincé de bœuf, tomate concentrée, crème fraîche, paprika, origan, huile olive, fond brun,

Pépinette ITALIENNE : Pépinette, carotte, maïs, échalote, persil.

Salade NAPOLITAINE : Torsade, mayonnaise, olive noire, paprika.

Gratin de BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUÈTE : Purée de butternut, champignon, carotte, cacahuète, oignon, emmental.