

Notre prestation :

Pain frais local, et artisanal



Fruits & Légumes frais de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Label Rouge



Poissons certifié Pêche Durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe



Préparation "maison"



Menu Végétarien



Bon appétit !

	BIO MENU BIO		REPAS FROID		
	Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Mercredi 6 juillet	Jeudi 7 juillet	Vendredi 8 juillet
	Tortis au saumon & emmental râpé Tartare nature Abricot <i>Bolognaise veggie</i>	Tomates mozzarella Rôti de bœuf froid + Ketchup Haricots verts à l'ail Donut <i>Quiche au fromage</i>	Concombre tzatziki Omelette fraîche nature Poêlée de légumes & pdt Yaourt à la fraise /	Tomate croq'sel Croque-Monsieur Chips Gouda Compote de pomme en gourde <i>Sandwich végétarien</i>	Pâté de volaille Raviolis sauce tomate & fromage râpé Salade verte Compote de fruits Biscuit Petit Lu <i>Ceuf dur mayonnaise</i>
	REPAS ENTRE AMIS		BIO MENU BIO		
	Lundi 11 juillet	Mardi 12 juillet	Mercredi 13 juillet	Jeudi 14 juillet	Vendredi 15 juillet
	Nuggets de blé Ratatouille Petit suisse nature sucré Salade de fruits /	Carottes râpées & dès d'edam Boulettes de bœuf sauce tomate Frites Compote maison <i>Boulettes de soja sauce tomate</i>	Sauté de bœuf sauce romarin Petits pois au jus Camembert Pastèque <i>Quenelles natures</i>	Fête Nationale	
	BIO MENU BIO & FROID				
	Lundi 18 juillet	Mardi 19 juillet	Mercredi 20 juillet	Jeudi 21 juillet	Vendredi 22 juillet
	Salade de tomates Sauté de taureau aux olives Riz pilaf Yaourt nature sucré <i>Curry de légumes</i>	Rôti de porc + mayonnaise Salade de pommes de terre Vache qui rit Nectarine <i>Galettes de légumes</i>	Melon Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Fromage blanc + confiture <i>Pané fromager</i>	Concombre, féta & basilic Chipolatas de volaille Tomates à la provençale Cake aux pépites de chocolat <i>Tarte au fromage</i>	Pâtes à la sauce tomate & fromage râpé Montcadi Fraises /
	BIO MENU BIO		REPAS FROID		
	Lundi 25 juillet	Mardi 26 juillet	Mercredi 27 juillet	Jeudi 28 juillet	Vendredi 29 juillet
	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Yaourt aromatisé <i>Lasagnes veggies</i>	Omelette roulée Duo haricots verts & pdt Brie Banane /	Jambon blanc Salade de riz composée Mimolette Poire <i>Grande salade de riz composée</i>	Pastèque Sauté de dinde au curry Semoule Flan chocolat <i>Pois chiches au curry</i>	Poisson pané & citron Ratatouille Gouda Compote maison <i>Quenelles natures</i>

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Notre prestation :

Pain frais local, et artisanal



Fruits & Légumes frais de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Label Rouge



Poissons certifié Pêche Durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe



Préparation "maison"



Menu Végétarien



Bon appétit !

MENU BIO & FROID

Lundi 1er août	Mardi 2 août	Mercredi 3 août	Jeudi 4 août 	Vendredi 5 août
 Concombre tzatziki  Calamars à la romaine  Gratin d'épinards  Petit suisse aromatisé  <i>Gratin du jour aux céréales</i>	 Gardiane de taureau Semoule Tomme grise  Abricot  <i>Tajine de légumes</i>	 Tomates & mozzarella Rôti de porc aux herbes  Courgettes sautées  Gâteau marbré  <i>Omelette aux herbes de Pce</i>	 Salade de pâtes au pesto Pizza au fromage Salade verte Yaourt nature sucré /	 Dos de colin sauce vierge  Ecrasé de pommes de terre Camembert   Salade de fruits  <i>Parmentier veggie</i>

 MENU BIO	REPAS ENTRE AMIS		REPAS FROID	
Lundi 8 août	Mardi 9 août	Mercredi 10 août 	Jeudi 11 août	Vendredi 12 août
 Porc au caramel Riz pilaf Brie  Nectarine  <i>Lentilles à l'indienne</i>	 Carottes râpées & dès de gouda Poulet rôti Frites  Compote maison <i>Boulettes véggies</i>	 Omelette roulée  Ratatouille Montcadi  Pêche /	Tomate croq'sel Rôti de bœuf + Ketchup  Taboulé Yaourt aromatisé <i>Œufs durs mayonnaise</i>	Melon Filet de poisson pané Haricots verts persillés Flan vanille  <i>Pois chiches au curry</i>

Lundi 15 août	Mardi 16 août	Mercredi 17 août	Jeudi 18 août	Vendredi 19 août
FERMETURE				

Lundi 22 août	Mardi 23 août	Mercredi 24 août	Jeudi 25 août	Vendredi 26 août
FERMETURE				

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Notre prestation :

Pain frais local, et artisanal



Fruits & Légumes frais de saison
Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Féculets & Céréales Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Produits issus de l'agriculture biologique



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.



Le bœuf est d'origine France et race à viande



Toutes les volailles sont Label Rouge



Les poissons sont certifiés Pêche Durable



Fromage AOP/AOC 1 fois par semaine



Fromage à la coupe



Préparation "maison"



Menu Végétarien



Bon appétit !

Lundi 29 août	Mardi 30 août	Mercredi 31 août	Jeudi 1er septembre	Vendredi 2 septembre
RENTRÉE SCOLAIRE 2022-2023				
MENU BIO				
Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
Salade de tomates Sauté de bœuf aux olives Polenta Liégeois au chocolat <i>Tajine de légumes</i>	Omelette roulée au fromage Ratatouille Camembert Banane /	Pastèque Poulet rôti Tagliatelles Fromage blanc aromatisé <i>Steak aux céréales</i>	Salade verte & dès d'edam Chipolatas Frites Compote maison <i>Pané fromager</i>	Colin sauce citron & épices douces Purée de carottes Cantal AOP Poire <i>Lentilles à l'indienne</i>
MENU BIO				
Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
Tajine de veau au citron Courgettes sautées Fourme d'Ambert AOP Salade de fruits <i>Curry de pois chiches</i>	Melon Thon à la tomate et au basilic Riz Basmati Yaourt nature sucré <i>Bolognaise veggie tomate & basilic</i>	Filet de colin meunière & citron Duo de haricots Samos Pêche <i>Quiche au fromage</i>	Concombre, fêta & basilic Jambon blanc Chou-fleur gratiné Cake aux pépites de chocolat <i>Œufs durs sauce aurore</i>	Gratin de gnocchis aux épinards Emmental Pastèque /
SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE				
<i>Sans protéines animales Menu végétarien</i>	<i>Zéro déchet "Repas entre amis"</i>	<i>Responsable Menu issu de l'agriculture biologique</i>	<i>Économie d'énergie Menu sans cuisson</i>	<i>Préservation de la vie aquatique Menu pêche durable</i>
Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Carottes râpées Hachis parmentier de lentilles Petit suisse aux fruits /	Tomates & mozzarella Coquillettes à la carbonara Mousse au chocolat <i>Bolognaise veggie</i>	Sauté de bœuf marengo Carottes vichy St Paulin Melon <i>Omelette aux herbes</i>	Œuf dur mayonnaise Rôti de dinde Taboulé Fromage blanc nature + sucre <i>Grand taboulé composé</i>	Dos de colin sauce crème & herbes Petits pois mijotés St Nectaire Banane <i>Steak aux céréales</i>
MENU BIO				
Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Calamars à la romaine Ratatouille Cantal AOP Raisin <i>Nuggets de blé</i>	Carottes râpées au citron Gardiane de taureau Semoule Crème dessert vanille <i>Tajine de légumes</i>	Croquant de concombre Rôti de porc Riz pilaf Yaourt aromatisé <i>Curry de pois chiches</i>	Quenelles aux légumes sauce tomate Brocolis gratinés Brie Salade de fruits /	Salade verte & mimolette Gratin de poisson Haricots verts persillés Gâteau au yaourt <i>Parmentier veggie</i>

Notre prestation :

Pain frais local, et artisanal

Fruits & Légumes frais de saison
Issus exclusivement de l'agriculture biologique

Féculents & Céréales Issus exclusivement de l'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture biologique

Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.

Le bœuf est d'origine France et race à viande

Toutes les volailles sont Label Rouge

Les poissons sont certifiés Pêche Durable
























































Fromage AOP/AOC 1 fois par semaine

Fromage à la coupe

Préparation "maison"

Menu Végétarien

Bon appétit !

 MENU BIO 				
Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Mercredi 5 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
 Melon  Bœuf bourguignon Tortis Petit suisse nature sucré <i>Bolognaise veggie</i>	 Omelette au fromage  Courgettes sautées Camembert  Banane	 Poulet rôti  Petits pois mijotés  Fourme d'Ambert AOP  Poire <i>Steak aux céréales</i>	 Duo tomates & maïs Chipolatas Frites Fromage blanc aromatisé <i>Nuggets de blé</i>	 Merlu sauce à l'aneth Polenta Montcadi  Prune <i>Lentilles à l'indienne</i>
LA SEMAINE DU GOUT : A TOI DE TROUVER LES ÉPICES & AROMATES CACHÉS DANS LES MENUS				
Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Mercredi 12 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
 Sauté de dinde au paprika  Carottes sautées  Cantal AOP   Salade de fruits au basilic <i>Curry de pois chiches</i>	 Tomates, féta & menthe  Rôti de veau au jus  Chou-fleur gratiné  Gâteau aux épices <i>Gratin de chou-fleur & céréales</i>	 Dos de colin sauce vanille Riz pilaf <i>Bûche de chèvre & sarriette fraîche</i> Raisins <i>Tajine de légumes</i>	 MENU BIO  Salade sauce ciboulette & dès d'edam  Lasagnes végétariennes  Compote pomme cannelle /	 Céleri & carottes au curry Filet de poisson pané  Haricots verts & pdt persillées Flan au chocolat <i>Omelette nature</i>
 MENU BIO		REPAS ENTRE AMIS		
Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Mercredi 19 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
 Concombre tzatziki Pané fromager  Gratin de courgettes Fromage blanc nature sucré /	 Sauté de bœuf marengo  Brocolis persillés Brie  Ananas <i>Quenelle nature sauce aurore</i>	 Tomates & mozzarella Escalope viennoise Blé Mousse au chocolat <i>Steak aux céréales</i>	Pâté de campagne & cornichons  Couscous garni (pilon de poulet & merguez) Yaourt aux fruits <i>Œuf dur / Couscous veggie</i>	 Brandade de poisson (pommes de terre)  Pont l'Evêque AOP  Pomme <i>Hachis parmentier veggie</i>
VACANCES DE LA TOUSSAINT				
Lundi 24 octobre	Mardi 25 octobre	Mercredi 26 octobre	Jeudi 27 octobre	Vendredi 28 octobre
 MENU BIO   Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes Chanteneige Raisins <i>Bolognaise veggie</i>	 Salade iceberg & croutons  Curry de légumes Riz basmati Yaourt nature sucré /	 Jambon blanc Haricots beurre  St Neactaire AOP   Salade de fruits <i>Tarte au fromage</i>	 Salade de tomates  Gardiane de taureau  Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc & confiture <i>Nuggets de blé</i>	 Concombre & dès d'emmental Colin meunière & citron  Epinards béchamel Tarte aux pommes <i>Œufs à la florentine</i>

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.