



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PIZZA AU FROMAGE	MELON	COQUILLETTE A LA MEXICAINE	SALADE  MELANGEE AU CHEVRE	TABOULE CONCOMBRE	PIZZA AU FROMAGE	MELON	COQUILLETTE A LA MEXICAINE	SALADE  MELANGEE AU CHEVRE	TABOULE CONCOMBRE
ROTI DE VEAU NATURE	BOULETTE VEGETALE SAUCE TOMATE	FILET COLIN SAUCE CREVETTE (2) <i>(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS</i>	ROTI DE BOEUF KETCHUP	CORDON BLEU	TORTILLA POMME DE TERRE MAISON (1)	BOULETTE VEGETALE SAUCE MAIS	CREPE FROMAGE/ CHAMPIGNONS (1)	GRATIN D'ARTICHAUT OEUF RATATOUILLE(1)	LASAGNE AUX LEGUMES (1)
COURGETTE NICOISE	POMME VAPEUR CUBE OIGNON	BROCOLI CAROTTE	PUREE ARTICHAUT	EPINARD BECHAMEL	COURGETTE NICOISE	POMME VAPEUR CUBE OIGNON	BROCOLI CAROTTE		
	KIRI	CANTAL				KIRI	CANTAL		
PUREE DE POIRE	PRUNES	BANANE AU CHOCOLAT	BROWNIE NOIX DE PECAN (3) (1) CREME ANGLAISE (1) <i>(1) DONUT</i>	RAISIN	PUREE DE POIRE	PRUNES	BANANE AU CHOCOLAT	BROWNIE NOIX DE PECAN (3) (1) CREME ANGLAISE (1)	RAISIN

**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 :**

Courgettes NICOISES : Courgette BIO, tomate concassée et concentrée, oignon, olive verte, ail.











Coquillettes à la MEXICAINE : Coquillette, haricot rouge, maïs, poivron, tomate concassée, oignon, ail.

TORTILLA pomme de terre maison : Oeuf, pomme de terre, poivron, oignon, lait.




GRATIN purée d'artichaut : Purée d'artichaut, œuf, ratatouille

Lasagnes aux LEGUMES : Lasagnes, ratatouille, emmental, tomate concassée et concentrée.



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE DE CAMPAGNE (4)	TOMATE AU PARMESAN	SALADE DE PEPINETTE A LA MIMOLETTE	SALADE ICEBERG FOURME AMBERT 	MELON	TARTINABLE A LA TOMATE (1)	TOMATE AU PARMESAN	SALADE DE PEPINETTE A LA MIMOLETTE	SALADE ICEBERG FOURME AMBERT 	MELON
OMELETTE AU FROMAGE (1) <i>(1) ESCALOPE HACHEE DE VEAU SAUCE TOMATE</i>	BOEUF VINAIGRETTE	PAUPIETTE DE VEAU	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN (1) <i>(1) RISOTTO ASPERGE FEVE</i>	CUBE DE COLIN SAUCE NANTUA (2) <i>(2) ESCALOPE HACHEE DE VEAU SAUCE POIVRE</i>	OMELETTE AU FROMAGE (1)	FLAN DE LEGUMES FROID (1)	PIZZA	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN (1)	BLE FEVES HARICOTS VERTS AU SESAME
PIPERADE	FRITE	PETIT POIS PRINTANIER 		BOULGOUR PILAF	PIPERADE	FRITE			
	EMMENTAL 					EMMENTAL 			
ECLAIR AU CHOCOLAT (1)	PECHE	YAOURT VELOUTE SUCRE	BANANE 	RAISIN 	ECLAIR AU CHOCOLAT (1)	PECHE 	YAOURT VELOUTE SUCRE	BANANE 	RAISIN 

**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 :

PIPERADE : Tomate, poivron, oignon, ail.

Boeuf VINAIGRETTE : Tomate, échalote, cornichon, moutarde.

Salade de PEPINETTE à la MIMOLETTE : Pepinette, tomate, mimolette, petit pois, poivron, olive noire, échalote.

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

Riz CANTONNAIS végétarien : Riz, oignon, petit pois, œuf.

Colin sauce NANTUA :

Flan de LEGUMES : Carotte, courgette, lait, crème fraîche, œuf, emmental, petit pois, oignon.

*Bon appétit !*



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVE ET MAIS	HARICOT BLANC VINAIGRETTE	MELON	SALADE MIMOLETTE	CONCOMBRE	BETTERAVE ET MAIS	HARICOT BLANC VINAIGRETTE	MELON	SALADE MIMOLETTE	CONCOMBRE
SAUTE DE POULET SAUCE ANANAS	AXOA DE VEAU	EMINCE DE BOEUF SAUCE TOMATE	FUSILLI SEMI- COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE	PAELLA POISSON CHORIZO (2) (4)  (2) (4) PAELLA POULET	GALETTE SOJA SAUCE ANANAS	TARTE AU FROMAGE (1)	OMELETTE (1)	FUSILLI SEMI- COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE	RIZIBIZI MADRAS
HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR			HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR		
SAINT PAULIN	COMTE		CROC LAIT		SAINT PAULIN	COMTE		CROC LAIT	
POIRE	PRUNE	YAOURT FRAISE	PUREE POMME	CHOUQUETTE CHOCO NOISETTE (1) (3) (1) (3) Donut	POIRE	PRUNE	YAOURT FRAISE	PUREE POMME	CHOUQUETTE CHOCO NOISETTE (1) (3)

**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 :**

Sauté de poulet sauce ANANAS : Poulet, ananas, oignon, vin blanc, germe de soja, champignon, carotte.

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

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

PAELLA poisson chorizo : Riz, colin, poivron, chorizo, encornet, moule, oignon, petit pois.

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

*Bon appétit !*



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RAPEE ET COURGETTE	MAIS A LA MEXICAINE	SALADE GESIERS AUX CROUTONS	PIZZA AU SAUMON (2)	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTE RAPEE ET COURGETTE	MAIS A LA MEXICAINE	SALADE AUX CROUTONS	PIZZA LENTILLE	TOMATE VINAIGRETTE
SAUCE NAPOLITAINE FEVE ET POIS CASSE	BEIGNET CALAMAR (2)	POULET ROTI	(2) PIZZA LENTILLE	GRATIN DE POISSON (2)	SAUCE NAPOLITAINE FEVE ET POIS CASSE	GALETTE VEGETALE	TARTE CHEVRE TOMATE (1)	BOULETTES SOJA A LA SAUGE	CHILI SIN CARNE
COQUILLETTE SEMI COMPLETE	(2) STEAK HACHE	HARICOT PLAT	ROTI DE PORC A LA SAUGE (4)	(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COQUILLETTE SEMI COMPLETE	POMME VAPEUR	HARICOT PLAT	BROCOLI BEURRE	RIZ CREOLE
EMMENTAL RAPE	POMME VAPEUR	BROCOLI BEURRE	EDAM	CAMEMBERT	EMMENTAL RAPE	HARICOT PLAT	EDAM	CAMEMBERT	CAMEMBERT
FROMAGE BLANC SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	GATEAU BASQUE (1)	POMME	RAISIN	FROMAGE BLANC SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	GATEAU BASQUE (1)	POMME	RAISIN
		(1) DONUT							

**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

#### POUR EN SAVOIR PLUS :

Sauce NAPOLITAINE : Champignon, tomate concassée, carotte, oignon.











Mais à la MEXICAINE : Mais, haricot rouge, poivron, petit pois, échalote.

GRATIN de poisson : Filet de hoki, béchamel, fruits de mer (moule, encornet, crevette), carotte, oignon.




CHILI sin carné : Haricot rouge, tomate concassée, poivron, maïs, carotte, oignon.

*Bon appétit !*



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ICEBERG EMMENTAL	ROULE AU FROMAGE	TZATZIKI	SALADE FARANDOLE	SALADE PEPINETTE ROMAINE	SALADE ICEBERG EMMENTAL	ROULE AU FROMAGE	TZATZIKI	SALADE FARANDOLE	SALADE PEPINETTE ROMAINE
LEGUMES COUSCOUS VEGETARIEN	ROTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	POISSON PANE (2)	NAVARIN PRINTANIER 	STEAK HACHE MAITRE D'HOTEL	LEGUMES COUSCOUS VEGETARIEN	BOULETTE AUX LENTILLES SARAZIN	RAVIOLI LEGUMES (1)	OEUF A LA PORTUGAISE (1)	PIZZA
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS JULIENNE ROMANESCO FUSILLI SEMI COMPLETE 	PUREE	PETIT POIS CAROTTE OIGNON 	SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	PUREE	PUREE	PETIT POIS CAROTTE OIGNON 
TARTE AUX POMMES (1)	CANTAL 	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUE VANILLE 	RONDELE NATURE	TARTE AUX POMMES (1)	CANTAL 	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUE VANILLE 	RONDELE NATURE
(1) Mille feuille	RAISIN 			PRUNE		RAISIN 			PRUNE

**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 

#### POUR EN SAVOIR PLUS :

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

TZATZIKI : Concombre, fromage blanc, menthe.

Julienne ROMANESCO : Carotte, céleri, courgette, chou romanesco.

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

NAVARIN PRINTANIER : Agneau, carotte, petit pois, navet, oignon, tomate concentrée.

*Bon appétit !*

Salade pepinette ROMAINE : Pepinette, tomate, maïs, échalote, olive noire.

Steak haché MAITRE D'HOTEL : Steak haché, beurre, persil, ail.

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