



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVE FRAMBOISE	SAUCISSON (4)	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE COLESLOW (1)	SALADE MELANGEE BIO EMMENTAL	BETTERAVE FRAMBOISE	TARTITOMATE (1)	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE COLESLOW (1)	SALADE MELANGEE BIO EMMENTAL
LASAGNE AU BOEUF (1)	AXOA DE VEAU	POT AU FEU SAUCE TOMATE	(1) CHOU BLANC AUX RAISINS	BRANDADE DE POISSON (2)	LASAGNE AUX LEGUMES (1)	TARTE AU FROMAGE (1)	OMELETTE (1)	FUSILLI SEMI- COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUETE (3)
(1) HACHIS PARMENTIER	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR	FUSILLI SEMI- COMPLETE RATATOUILLE LENTILLE	(2) HACHIS PARMENTIER		CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR		
CLEMENTINE	COMTE			CROC LAIT		COMTE			CROC LAIT
	KIWI	YAOURT FRAISE	PUREE POMME	GALETTE DES ROIS (1)	CLEMENTINE	KIWI	YAOURT FRAISE	PUREE POMME	GALETTE DES ROIS (1)
				(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

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Salade COLESLOW : Chou blanc, carotte BIO, mayonnaise.

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

POT AU FEU : Braisé de bœuf.

BRANDADE de poisson : Lait, cabillaud, purée, crème fraîche, ail, persil.

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



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RAPEE	MACEDOINE MAYONNAISE (1)	SALADE GESIERS AUX CROUTONS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE RUSTIQUE (3)	CAROTTE RAPEE	MACEDOINE MAYONNAISE (1)	SALADE AUX CROUTONS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE RUSTIQUE (3)
	(1) MACEDOINE VINAIGRETTE		(1) PIZZA FROMAGE	(3) SALADE RUSTIQUE SANS NOIX					
GARNITURE DE LEGUMES A LA CREME	CALAMAR SAUCE TOMATE (2)	POULET ROTI	ROTI DE PORC A LA SAUGE (4)	GRATIN DES OCEANS (2)	SAUCE LEGUMES A LA CREME	GALETTE VEGETALE	QUICHE CHEVRE TOMATE (1)	BOULETTES THAI	RIZIBIZI MADRAS
	(2) STEAK HACHE			(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS					
COQUILLETTE SEMI COMPLETE	POMME VAPEUR	HARICOT PLAT	BROCOLI BEURRE	RIZ MADRAS	COQUILLETTE SEMI COMPLETE	POMME VAPEUR	HARICOT PLAT	BROCOLI BEURRE	
EMMENTAL RAPE			EDAM	CAMEMBERT	EMMENTAL RAPE			EDAM	CAMEMBERT
FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE CARAMEL	GAUFRE (1)	ORANGE	POMME	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE CARAMEL	GAUFRE (1)	ORANGE	POMME
		(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

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Garniture LEGUMES à la crème : Champignon, crème fraîche, carotte, fève, lait, pois cassé, purée d'artichaut, échalote.

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

Calamar SAUCE tomate : Encornet tomate carotte crème fraîche

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

GRATIN des oceans : Filet de hoki, lait, champignon, moule, encornet, crevette, oignon, carotte, poivron, ail.

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

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



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	SALADE SURIMI (1) (2)	SALADE ACAPULCO ^{AB}	PIZZA FROMAGE ^{AB}	SALADE VERTE ^{AB}	SALADE FARANDOLE	SALADE VERTE AUX GRAINES
LEGUMES COUSCOUS VEGETARIEN	(2) PIZZA AU FROMAGE	POISSON PANE (2)	BLANQUETTE D'AGNEAU 	(1) (2) SALADE AUX GRAINES	LEGUMES COUSCOUS VEGETARIEN	BOULETTE LENTILLE SARAZIN	RAVIOLI AUX LEGUMES (1)	OEUF A LA PORTUGAISE (1)	CREPE FROMAGE CHAMPIGNON
SEMOULE COMPLETE / POIS CHICHE RAISIN ^{AB}	ROTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PUREE	CHIPOLATA (4)	SEMOULE COMPLETE / POIS CHICHE RAISIN ^{AB}	CAROTTE PARMENTIER ^{AB}	PUREE	LENTILLE	LENTILLE
ECLAIR AU CHOCOLAT (1)	CANTAL 	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUE VANILLE ^{AB}	RONDELE NATURE	ECLAIR AU CHOCOLAT (1)	ORANGE ^{AB}	ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUE VANILLE ^{AB} ^{AB}	RONDELE NATURE
(1) MILLE FEUILLE	ORANGE ^{AB}		KIWI ^{AB}						KIWI ^{AB}

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-Ou 
 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 ICEBERG EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE (1) (1) POMME DE TERRE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE (4)	SALADE SOLEIL LEVANT	PEPINETTE ITALIENNE	SALADE ICEBERG EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE (1)	SALADE NAPOLITAINE (1)	SALADE SOLEIL LEVANT	PEPINETTE ITALIENNE
FILET DE COLIN SAUCE CURRY (2) (2) ESCALOPE DE VEAU HACHEE SAUCE BRUNE	NUGGETS VEGETAL	OMELETTE NATURE (1) (1) ESCALOPE HACHEE DE VEAU SAUCE BRUNE	BOEUF ASIATIQUE	GRATIN DE BUTTERNUT AU CANARD	BOULETTE SOJA SAUCE CURRY	NUGGETS VEGETAL	OMELETTE NATURE (1)	RIZ LENTILLE AMANDE CAROTTE (3)	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUETE (3)
POMME DAUPHINE (1) (1) POMME GALETTE	EPINARD MORNAY	RATATOUILLE	CEREALES ASIATIQUE		POMME DAUPHINE (1)	EPINARD MORNAY	RATATOUILLE		
		SAINT NECTAIRE		SAMOS			SAINT NECTAIRE		SAMOS
CREME DESSERT VANILLE	CLEMENTIN	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT FERM BASQUE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	CLEMENTIN	BANANE	LIEGEOIS CHOCOLAT	YAOURT FERM BASQUE SUCRE

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 colin SAUCE CURRY : Colin, 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 :

Boeuf ASIATIQUE : Emincé de bœuf, oignon, carotte, sauce soja, champignon noir, gingembre.

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

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

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