



MENUS '4 SAISONS' | DU 22 AVRIL 2024 AU 19 MAI 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 22 avr. au 28 avr.

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

Omelette du chef
Purée de panais
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes
Rigolo au fromage
Choux fleurs persillés
Fruit **BIO** de saison



Macédoine mayonnaise
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Crème au Caramel



Salade de choux fleur vinaigrette
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Fruit **BIO** de saison

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

MARDI

Aiguillettes de poulet au thym
Poêlée provençale
Yaourt nature sucré
Gâteau aux amandes et coco



Chipolatas *
Lentilles au jus
Saint paulin
Compote de poires



Salade de quinoa
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Rôti de porc au jus
Légumes façon wok
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de bœuf au jus
Semoule
Flan chocolat



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Pommes vapeur
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Salade de quinoa
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit **BIO** de saison



Roti de boeuf au jus
Coquillettes **BIO**
Coulommiers **BIO**
Compote pomme fraise

JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Filet de colin à la crème
Coquillettes
Fruit de saison



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Pommes vapeur
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Salade de quinoa
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit **BIO** de saison



Salade de saison
Fishburger
Potatoes
Brownies du chef

VENDREDI

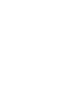
Salade de blé à l'orientale
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Compote de pommes **BIO**



Salade de tomates **BIO**
Filet de colin meunière
Courgettes basquaise
Eclair au chocolat



Salade de quinoa
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit **BIO** de saison



Crêpe au fromage
Sauté de volaille aux herbes
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 16 JUIN 2024 |

Menu standard - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI

Filet de colin sauce oseille
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote pomme fraise



Tomate en salade
Filet de colin aux herbes de provence
Semoule **BIO**
Glace petit pot



Melon
Paupiette de veau au jus
Blé aux petits légumes
Crème pralinée



MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Calamars à la romaine et citron
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**



Salade de lentilles aux échalotes
Boulettes de boeuf sauce indienne
Beignets de salsifs
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Œuf dur
Salade de pâtes
Compote pomme framboise



Tomate Croc'sel
Poisson pané et citron
Gratin d'aubergines fraiche et pommes de terre
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Concombre en salade
Sauté de boeuf à la provençale
Pommes de terre sautées
Compote pommes abricots



Aiguillettes de poulet au thym
Carottes sautées aux oignons
Tomme des Pyrénées
Gâteau du chef aux pommes



Carottes râpées **BIO**
Carry de porc *
Poêlée gourmande (pommes de terre, courgettes et pois gourmands)
Tarte au flan



Sauté de volaille à la provençale
Semoule **BIO**
Saint paulin
Compote de pommes **BIO**



JEUDI

Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule
Tomme blanche
Glace bâtonnet



Salade de tomates **BIO**
Emincé de porc à la moutarde
Torti **BIO**
Crème à la vanille



Sauce bolognaise
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Brie
Fruit **BIO** de saison



Friand au fromage
Omelette du chef
Courgettes persillées
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Colombo de volaille
Courgettes persillées
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Tortillas pomme de terre et oignons
Petit pois à l'étuve
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Estouffade de boeuf à la niçoise
Ratatouille du chef
Yaourt nature **BIO**



Rôti de Porc Froid
Macédoine de légumes
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 17 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Haricots verts persillés
Yaourt nature



Salade de lentilles
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison



Coupelle de pâté de volaille (stock de secours)
Rôti de volaille froid et mayonnaise
Salade de haricots verts **BIO** (accompagnement)
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade verte **BIO**
Quenelle à la sauce tomate
Riz pilaf
Flan vanille nappé caramel



Steack haché au jus
Potatoes et ketchup
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes maison



Raviolis (stock de secours)
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes et galette ST Michel (stock de secours)



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale
Nugget's de volaille
Printanière de légumes
Petit suisse sucré



Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Coulommiers
Crème au chocolat



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre sautées
Glace petit pot



JEUDI

Surimi
Salade de pâtes
Chanteneige **BIO**
Compote pommes pêche
Mayonnaise



Tomate à la Ciboulette
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO** pilaf
Petit suisse sucré



Nuggets végétal
Aubergines et courgettes fraîches en gratin
Fromage blanc **BIO** aromatisé
Muffin au chocolat



VENDREDI

Concombre en salade
Couscous
Semoule **BIO** / Légumes couscous
Glace bâtonnet



Betteraves en salade
Pavé fromager
Carottes fraîches sautées
Gâteau au yaourt du chef



Tomate Croc'sel
Hot dog
Chips
Petit Filou tubes

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 22 AVRIL 2024 AU 19 MAI 2024

Menu sans viande - Déjeuner

Du 22 avr. au 28 avr.

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

Omelette du chef
Purée de panais
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes
Rigolo au fromage
Choux fleurs persillés
Fruit **BIO** de saison



Macédoine mayonnaise
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
Crème au Caramel



Salade de choux fleur vinaigrette
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Fruit **BIO** de saison

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

MARDI

Aiguillettes panée de blé et emmental
Poêlée provençale
Yaourt nature sucré
Gâteau aux amandes et coco



Picassuel sauce tomate
Lentilles au jus
Saint paulin
Compote de poires



Salade de quinoa
Galette végétale
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Aiguillettes panée de blé et emmental
Légumes façon wok
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
Tajine de pois chiches
Semoule
Flan chocolat



Filet de lieu sauce ciboulette
Coquillettes **BIO**
Coulommiers **BIO**
Compote pomme fraise



JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Filet de colin à la crème
Coquillettes
Fruit de saison



Haricots rouges sauce 4 épices
Pommes vapeur
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Salade de saison
Fishburger
Potatoes
Brownies du chef



VENDREDI

Salade de blé à l'orientale
Boulettes tomate mozzarella
Carottes **BIO** persillées
Compote de pommes **BIO**



Salade de tomates **BIO**
Filet de colin meunière
Courgettes basquaise
Eclair au chocolat



Crêpe au fromage
Tortillas pomme de terre et oignons
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 16 JUIN 2024 |

Menu sans viande - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI

Filet de colin sauce oseille
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote pomme fraise



Tomate en salade
Filet de colin aux herbes de provence
Semoule **BIO**
Glace petit pot



Melon
Haricots rouges à la tomate
Blé aux petits légumes
Crème pralinée



MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Calamars à la romaine et citron
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**



Salade de lentilles aux échalotes
Boulettes tomate mozzarella
Beignets de salsifs
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Œuf dur
Salade de pâtes
Compote pomme framboise



Tomate Croc'sel
Poisson pané et citron
Gratin d'aubergines fraiche et pommes de terre
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Concombre en salade
Omelette aux fines herbes
Pommes de terre sautées
Compote pommes abricots



Pavé fromager
Carottes sautées aux oignons
Tomme des Pyrénées
Gâteau du chef aux pommes



Carottes râpées **BIO**
Nuggets végétal
Poêlée gourmande (pommes de terre, courgettes et pois gourmands)
Tarte au flan



Aiguillettes panée de blé et emmental
Semoule **BIO**
Saint paulin
Compote de pommes **BIO**



JEUDI

Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule
Tomme blanche
Glace bâtonnet



Salade de tomates **BIO**
Picaussel sauce tomate
Torti **BIO**
Crème à la vanille



Lentilles à la tomate
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Brie
Fruit **BIO** de saison



Friand au fromage
Omelette du chef
Courgettes persillées
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Aiguillettes panée de blé et emmental
Courgettes persillées
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Tortillas pomme de terre et oignons
Petit pois à l'étuve
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Galette végétale
Ratatouille du chef
Yaourt nature **BIO**



Œuf dur mayonnaise
Macédoine de légumes
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 17 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu sans viande - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes tomate mozzarella
Haricots verts persillés
Yaourt nature



Salade de lentilles
Aiguillettes panée de blé et emmental
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison



Betteraves en salade (stock de secours)
Œuf dur mayonnaise
Salade de haricots verts **BIO** (accompagnement)
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Salade verte **BIO**
Quenelle à la sauce tomate
Riz pilaf
Flan vanille nappé caramel



Galette végétale
Potatoes et ketchup
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes maison



Salade niçoise appertisée 220g (stock de secours)
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes et galette ST Michel (stock de secours)

MERCREDI

Salade de blé à l'orientale
Tortillas pomme de terre et oignons
Printanière de légumes
Petit suisse sucré



Haricots rouges à la tomate
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Coulommiers
Crème au chocolat



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre sautées
Glace petit pot

JEUDI

Surimi
Salade de pâtes
Chanteneige **BIO**
Compote pommes pêche
Mayonnaise



Tomate à la Ciboulette
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO** pilaf
Petit suisse sucré



Nuggets végétal
Aubergines et courgettes fraîches en gratin
Fromage blanc **BIO** aromatisé
Muffin au chocolat

VENDREDI

Concombre en salade
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Glace bâtonnet



Betteraves en salade
Pavé fromager
Carottes fraîches sautées
Gâteau au yaourt du chef



Tomate Croc'sel
Hot dog végétarien
Chips
Petit Filou tubes

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



Goûters Mercredis Pignan Saussan

Goûters		Goûters	
24-avr.	Fruit de saison Pain et barre de chocolat	5-juin	compote à boire Plumettis au chocolat
	Férialé	12-juin	Fruit de saison Petit écholiers
		19-juin	compote à boire Pain et barre de chocolat
15-mai		Mini roulé au chocolat Yaourt à boire	26-juin
22-mai	fruit Pépito	5-juil.	Compote à boire Madeleine
29-mai	Compote pomme pêche Galette St Michel Fromage blanc sucré		