

Menu de la semaine du 26/02 au 01/03/2024

Lundi 26

Entrée	CAROTTES RAPEES AU CITRON POMELOS BETTERAVES ET MAIS
Plat	STEAK HACHE (BŒUF) FILET DE POISSON MEUNIERE ***** PETITS POIS CAROTTES FRITES
Fromage	EDAM* VACHE QUI RIT*
Dessert	COMPOTE POMME/ PECHE ET BISCUIT POIRE WILLIAMS AU MIEL ET AMANDES GRILLEES

Mardi 27

Entrée	OEUF DUR MIMOSA VELOUTE DE CAROTTES
Plat	SAUCISSE DE TOULOUSE (PORC) ***** GRATIN DE POMMES DE TERRE ET REBLOCHON LENTILLES A LA DIJONNAISE
Fromage	FROMAGE BLANC YAOURT A LA VANILLE
Dessert	FRUITS DE SAISON*

Jeudi 29

Entrée	SALADE GARNITURE MAIS PIZZA FROMAGE
Plat	PAVE DE COLIN MARINE ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE ***** EPINARDS A LA CREME CAROTTES PERSILLEES
Fromage	CAMEMBERT MINI BABYBEL
Dessert	GATEAU COCO GATEAU BASQUE

Vendredi 1

Entrée	SALADE GARNITURE CHEVRE CHAUD TAPENADE DE CAROTTES SAUCISSON SEC (PORC)
Plat	ASSIETTE ORIENTALE ET SA SEMOULE FILET DE POULET TANDOORI ***** PUREE DE POMMES DE TERRE
Fromage	YAOURT A BOIRE A LA FRAISE PETITS SUISSES
Dessert	FLAN VANILLE/CARAMEL CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Menu de la semaine du 04/03 au 08/03/2024

Lundi 4

Entrée


 ENDIVES AUX NOIX

 POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
 FEUILLETE AU FROMAGE

Plat


 RAVIOLIS ET EMMENTAL RAPE

 ESCALOPE DE VEAU SAUCE
 AU BLEU *****


 HARICOTS VERTS

Fromage


 YAOURT A LA FRAISE

 YAOURT NATURE

Dessert


 FRUITS DE SAISON*

Mardi 5

Entrée

VELOUTE DE POTIRON

 SALADE
 GARNITURE CHEVRE CHAUD

Plat


 FAJITAS

 VEAU A LA PROVENCALE


 BLE AU BEURRE

Fromage


 CANTAL *

 BRIE DE MEAUX*

Dessert


 MOUSSE CHOCOLAT

 RIZ AU LAIT

Jeudi 7

Entrée


 SALADE GARNITURE
 MOZZARELLA

 VELOUTE DE LEGUMES

 JAMBON CRU (PORC)

Plat


 PAVE DE COLIN MARINE
 PATES TORSADES SAUCE
 BOLOGNAISE *****

FONDUE DE POIREAUX ET
 POMMES DE TERRE

Fromage


 YAOURT STRACCIATELLA

 YAOURT AU CITRON

Dessert

GATEAU A L'ANANAS
 CHOU A LA CREME

Vendredi 8

Entrée

PIZZA AU FROMAGE

 SALADE VERTE

Plat

DORADE SEBASTE SAUCE
 CITRON VERT
 ENCHILLADA AU POULET


 RIZ PILAF

Fromage


 OSSAU IRATY*

 GOUDA*

Dessert


 KIWI
 FRUIT DE SAISON

Menu de la semaine du 11/03 au 15/03/2024

Lundi 11

Entrée


 POMELOS


 LENTILLES A LA VINAIGRETTE


 BETTERAVES

Plat


 HAUT DE CUISSE DE POULET

 PAVE DE COLIN SAUCE

 A LA SETOISE


 PATES COQUILLAGE


 PETITS POIS CAROTTES

Fromage


 GOUDA*


 EDAM*

Dessert


 CREME DESSERT A LA VANILLE


 CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Mardi 12

Entrée


 SALADE

 GARNITURE LARDONS

 ET CROUTONS

 CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE

Plat


 FALAFELS ET CEREALES

 SAUCE BLANCHE

 SAUTE DE PORC AUX OLIVES


 CAROTTES AU BEURRE

 PERSILLEES

Fromage


 SAINT NECTAIRE*


 TOMME CATALANE*

Dessert


 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 14

Entrée


 SALADE


 GARNITURE MAIS


 CAROTTES RAPEES AU CITRON


 POIS CHICHES

 EN VINAIGRETTE

Plat


 OMELETTE


 LASAGNES CHEVRE/


 EPINARDS

 POMMES SAUTEES

Fromage


 YAOURT NATURE


 YAOURT A L'ABRICOT

 DE LOZERE

Dessert


 MOUSSE CHOCOLAT


 RIZ AU LAIT

Vendredi 15

Menu creole

Entrée

SOUPE CREOLE

 ACCRAS DE MORUE ET CITRON

 AVOCAT SAUCE COCKTAIL

 SURIMI/CREVETTES

Plat


 ROUGAIL DE SAUCISSE (PORC)

 DORADE SEBASTE

 SAUCE CURRY


 RIZ PILAF

 PUREE DE POTIRON

Fromage


 YAOURT A LA VANILLE


 FROMAGE BLANC

Dessert


 GATEAU BANANE/ CACAO


 TARTE NOIX DE COCO/ ANANAS

* Aide U-E à destination des écoles

Recette collégiens « Atelier cuisine »

Produit issu de l'agriculture biologique et locale

Produit local

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Menu de la semaine du 18/03 au 22/03/2024

Lundi 18

Entrée

 PIZZA AU FROMAGE
 MACEDOINE A LA MAYONNAISE

Plat

 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
 SAUCE CHARCUTIERE
 BOLOGNAISE DE LENTILLES
 AUX PATES *****

 HARICOTS VERTS

Fromage

 EMMENTAL *
 CAMEMBERT*

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Mardi 19

Entrée

 ENDIVES AUX DES DE
 ROQUEFORT
 QUICHE LORRAINE

 LENTILLES A LA VINAIGRETTE

Plat

PAVE DE COLIN MARINE
 ESTOUFFADE DE BŒUF
 A LA PROVENCEALE *****

 GRATIN DE CHOUX FLEURS
 RIZ PILAF

Fromage

 YAOURT A LA FRAISE FERMIER
 YAOURT DUO LOZERE

Dessert

 FRUITS DE SAISON*

Jeudi 21

Entrée

 CAROTTES RAPEES
 SALADE VERTE
 PATE CAMPAGNE (PORC)

Plat

PAVE DE POISSON A LA
 BORDELAISE
 BLANQUETTE DE VEAU A
 L'ANCIENNE *****

POEELE D'ORGE PERLE ET
 LEGUMES VERTS
 PRINTANIERE DE LEGUMES

Fromage

 MINI BABYBEL *
 BLEU D'Auvergne*

Dessert

CREPE AU SUCRE
 GATEAU FACON D'AIGUES
 MORTES

Vendredi 22

Entrée

 SALADE
 GARNITURE AU CHEVRE CHAUD
 SALADE DE PENNE AUX
 CREVETTES ET SURIMI

Plat

 FILET DE POULET GRILLE
 MOULES A LA CREME

FRITES

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE
 YAOURT A L'ABRICOT
 DUO LOZERE

Dessert

COMPOTE DE POMMES
 FRUIT DE SAISON

* Aide U-E à destination des écoles

Produit issu de l'agriculture biologique et locale

Produit local



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

Menu de la semaine du 25/03 au 29/03/2024

Semaine Des langues vivantes

Lundi 25

Menu allemand

Entrée



 SALADE



 GARNITURE MAIS



 BETTERAVES

Plat


 SAUCISSE DE TOULOUSE

 (PORC) SAUCE CURRY

 ESCALOPE DE POULET PANÉE


 PETITS POIS CAROTTES


 PURÉE DE POMMES DE TERRE

Fromage



 GOUDA*



 EMMENTAL*

Dessert


 FRUITS DE SAISON*

Mardi 26

Menu espagnol

Entrée

GASPACHO

 JAMBON CRU ET BEURRE

 (PORC)


 SALADE

GARNITURE POIVRONS GRILLÉS

Plat


 TORTILLA

 PAELLA (PORC)

Fromage

Dessert

TARTE AU FLAN

 MADELEINE PUR BEURRE

Jeudi 28

Menu britannique

Entrée

AVOCAT

 COLESLAW

Plat

FISH AND CHIPS SAUCE

 TARTARE


 IRISH CALF (VEAU)


 TORSADES AU BEURRE

Fromage


 YAOURT NATURE*


 VACHE QUI RIT*

Dessert

IRISH LEMON CAKE

 TARTE AUX POMMES

Vendredi 29

Menu oriental

Entrée


 FALAFELS SAUCE BLANCHE


 CAROTTES RAPEES


 POMELOS

Plat

MERGUEZ GRILLÉES A

 LA SAUCE TOMATE

 DORADE A LA MAROCAINE


 SEMOULE

 POELEE DE LEGUMES TAJINE

Fromage


 FROMAGE BLANC*

Dessert


 FRUITS DE SAISON*



Menu de la semaine du 01/04 au 05/04/2024

Lundi 1

Entrée

Plat

Fromage

*

Dessert

Mardi 2

Entrée

Plat



GARDIANNE DE TAUREAU
DE CAMARGUE
COLIN MEUNIERE



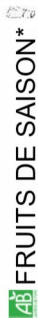
RIZ DE CAMARGUE

Fromage



SAINT PAULIN*
BRIE*

Dessert



FRUITS DE SAISON*

Jeudi 4

Entrée

Plat



SALADE
GARNITURE DES D'EMMENTAL
CONCOMBRE SAUCE RAITA



PAVE DE COLIN SAUCE CURRY
FILET DE POULET GRILLE

FONDUE DE POIREAUX ET
POMMES DE TERRE
PUREE DE CAROTTES

Fromage



TOMME CATALANE*
CANTAL*

Dessert



RIZ AU LAIT
CREME DESSERT
AU CHOCOLAT

Vendredi 5

Entrée

Plat



SALADE
GARNITURE MAIS
RADIS BEURRE
PIZZA AU FROMAGE



RISOTTO D'ORGE ET LENTILLES
CHIPOLATAS (PORC)



COQUILLETES

Fromage



YAOURT DUO LOZERE*
VACHE QUI RIT*

Dessert

TWIX GLACE
SNICKERS GLACE



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Recette collégiens « Atelier cuisine »



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés

* Aide U-E à destination des écoles