



Menus



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1	Concombres ou potage* Brandade de morue Salade verte Yaourt aux fruits	Salade de riz au thon Paleron de veau ou de boeuf confit Haricots coco Comté Pomme	Friand au fromage Tajine de légumes Gouda vieux Poire au sirop	Tomates ou concombres ou carottes rapées Poulet rôti Petits pois Emmental Mousse au chocolat	Semaine 6	Taboulé Pâtes bolognaises végétales Yaourt nature sucré	Tomates ou concombres ou carottes rapées ou potage* Filet de poisson pané Méli-mélo de céréales Morbier Salade de fruits	Macédoine mayonnaise Steack haché Purée de pommes de terre Mousse au chocolat	Betteraves ou potage* Chipolatas Petits pois Crème dessert à la vanille
Semaine 2	Melon ou carottes râpées Gratin de légumes du moment Oeufs béchamel Eclair au chocolat	Crudités mozzarella ou potage* Tempura de poisson Riz à la tomate Cantal jeune (si potage) Yaourt aux fruits	Betteraves Spaghettis carbonara Emmental Banane ou fruit de saison	Pâté de campagne Sauce de boeuf Purée de carottes Fromage blanc	Semaine 7	Carottes rapées ou potage* Blanquette de poisson Risotto Chaurce Pomme ou clémentine	Salade Tilhoise (mâche, pomme granny, dés de gouda, noix) Epaule d'agneau Flageolets Crème dessert au chocolat	Betteraves Hachis Parmentier de canard Gouda vieux Orange	Agrumes en salade Tarte à la méditerranéenne Salade Mini beignet chocolat ou Paris Brest
Semaine 3	Salade colorée (laitue, radis en rondelles, maïs) ou potage* Escalope de blé panée Salsifis Comté Compote	Taboulé à l'orientale Filet de poulet Gratin de légumes du moment Pomme ou melon	Betteraves Steak haché Frites Yaourt nature sucré	Endives au comté Filet de colin citron Méli-mélo de céréales Banane ou abricot au sirop	Semaine 8	Crudités mozzarella Lasagnes de boeuf Fromage blanc	Taboulé revisité (boulgour, concombre, tomate, fêta) Poêlée de légumes à l'italienne Cantal jeune Pomme ou poire au sirop	Salade de perles, concombres et radis ou potage aux vermicelles* Papillote de cabillaud Carottes vichy Glace	Salade coleslaw Sauté de porc Haricots beurre, blé crémeux Semoule au lait
Semaine 4	Crêpes au fromage Sauté de veau Haricots verts ou petits pois Pomme ou fruit de saison	Tomates ou carottes ou velouté de légumes Pizza 4 saisons / fromage Salade verte Compote	Pêches au thon Merguez ou saucisse de volaille Ratatouille Yaourt caramel beurre salé	Oeufs durs mayonnaise Escalope de porc Flageolets cuisinés Crème dessert au chocolat	Semaine 9	Salade verte aux dés d'emmental Fish and chips Compote	Saucisson à l'ail Boulettes de boeuf Haricots verts Comté Kiwi de l'Adour ou pomme	Tomates ou carottes ou potage* Poulet à l'oignon Coquillettes Brie Abricot au sirop	Nems de légumes Couscous de légumes Yaourt aux fruits
Semaine 5	Sardines ou maquereaux Cuisse de dinde Carottes Vichy Brie Abricot au sirop	Jambon blanc Spirales à la crème et aux moules Sorbet	Macédoine mayonnaise ou potage* Omelette aux pommes de terre Salade verte Kiri Kiwi de l'Adour ou fruit de saison	Carottes râpées Suprême de poulet Gratin aux champignons ou aux légumes du moment Fromage blanc	Semaine 10	Salade Milady (tomates, maïs, concombre) Filet de cabillaud Ecrasé de pommes de terre Emmental Pomme ou poire au sirop	Tomates/emmental ou carottes ou potage de légumes au kiri* Lasagnes de légumes de saison Salade Yaourt caramel beurre salé	Friand à la viande Paupiette de veau Lentilles vertes Camembert Ananas au sirop	Salade des Arrigans (salade iceberg, fêta, avocat, tomates confites) Filet mignon Flageolets cuisinés Yaourt aux fruits

Notes

Les menus ont été élaborés par la diététicienne Lisa Serres en collaboration avec les agents de restauration pour proposer une alimentation variée, équilibrée et qui répond à la loi Egalim.

Nos agents oeuvrent chaque jour et donnent le meilleur d'eux-mêmes pour que ces menus soient servis dans les quatre restaurants scolaires du regroupement mais malgré tout, ils sont parfois obligés de s'adapter en fonction des arrivages, des stocks et des aléas de service...

Légende

* Les potages sont servis de la rentrée des vacances de la Toussaint jusqu'aux vacances de printemps.



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Produit conforme
au référentiel mondial
du MSC pour la pêche
durable



Viande bovine
française



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Label Rouge

Principaux fournisseurs et origines produits

Fruits & légumes frais : Fruitiers de Chalosse, Lassalle & Fils, Intermarché, Ferme Lahourie, Les feuilles de chêne / France, Espagne, U.E.

Viande fraîche : Davigel, Intermarché / France

Poulets : Ferme Lestrade (Orist)

Féculents : SLAD, Lassalle & Fils, Davigel, Intermarché / France, U.E.

Pâtisseries, desserts : SLAD, Davigel, Intermarché / France, U.E.

Produits laitiers : A Nousté (Pomarez), SLAD, Davigel, Intermarché / France

Surgelés : Davigel, Lassalle & Fils / France, U.E.

Pain : Maison Defesche (Pouillon)

Tarifs

Enfant :

2,60 €

Adulte :

4,50 €

(tarifs par repas)