

Menu de la semaine du 4/01 au 8/01/2021

Lundi 4

 Pomelos au sucre
Pâté (porc)
Macédoine de légumes à la vinaigrette

*

Filet de poisson sauce meunière et citron

Ravioli et fromage râpé

Gratin dauphinois

*

 Cantal
Ossau Iraty

*

 Compote pomme/poire bio et biscuit petit beurre

 Poire Williams bio au miel et amandes grillées

Mardi 5

Carottes râpées au citron
Dés de betteraves et maïs

*

Cheeseburger

Nuggets de poisson et citron

Frites

*

*

Brownie

Sundae vanille/fraise

Jeudi 7

 Salade de mâche au
Leerdamer
Salade d'endives aux noix
Avocat à la vinaigrette

*

 Omelette nature

 Bœuf façon Gardiane

Purée de potiron

 Riz pilaf de Camargue

*

 Petits suisses naturels et sucre

 Yaourt sucré à la vanille

*

 Fruits de saison

Vendredi 8

 Salade mélangée
Pizza au fromage
Filet de maquereau à la moutarde

*

Saucisse grillée aux herbes (porc) 

Fajitas 

 Haricots verts au beurre persillés

*

Yaourt fermier et sucre 

 Tomme catalane

*

Pomme Pink lady 

Salade de fruits frais d'hiver

Menu de la semaine du 11/01 au 15/01/2021

Lundi 11

 Salade de chou-fleur
 Velouté de potiron
 Betteraves mimosa

*

 Escalope de porc grillée aux herbes

Rouille de poisson

Riz pilaf de Camargue

Poêlée de ratatouille et gnocchis

*

 Emmental

 Yaourt au citron

*

Royaume

Galette des rois

Mardi 12

 Œuf à la coque et mouillettes
Soupe de légumes
Avocat à la mayonnaise

*

Gratin de pommes de terre
et Reblochon 

Steak haché de bœuf façon
bouchère

 Purée de Carottes

*

 Camembert

 Yaourt nature « Les 2
vaches » et sucre

*

 Fruits de saison

Jeudi 14

 Salade de mâche aux dés
de Fourme d'Ambert
 Tapenade de légumes d'hiver
Samoussas

*

 Assiette orientale et sa semoule
bio

Dos de Cabillaud au beurre blanc

 Flan aux brocolis

*

 Edam

 Fromage blanc nature

*

 Fruits de saison

Vendredi 15

Salade de laitue aux dés de Brebis
Salade de Penne au thon
 Rosette de la Salvetat aux
cornichons (porc)

*

Escalope de poulet « Bleu blanc
cœur »

 Navarin de mouton à la
Provençale

Poêlée de légumes d'hiver 

 Flageolet au jus

*

 Yaourt
Petit Louis

*

 Liégeois au chocolat
 Flan vanille/caramel «Les 2
vaches»

Menu de la semaine du 18/01 au 22/01/2021

Lundi 18


 Salade de mâche 
 Salade d'endives aux noix
 Houmous et bâtonnets de carotte

*

Kebab (émincé de dinde et galette)
 sauce blanche
 Tortellinis aux 4 fromages à 
 la sauce tomate

Pommes de terre Campagnarde

*

 Yaourt nature «Les 2 vaches»
 et sucre

 Gouda

*

 Fruits de saison

Mardi 19


 Mélange de crudités
 Soupe à l'oignon frais
 Nems sur salade

*

Omelette nature
 Curry de légumes et riz de 
 Camargue

Fondue de poireaux frais 

*

 Tommette du Caylar
 Fromage blanc au sucre

*


 Purée pomme/Framboise
 Compote de pommes
 fraîches

Jeudi 21

 Salade de laitue aux dés
 d'Emmental
 Filet de maquereau à l'escabèche
 Velouté de potiron

*

 Bœuf estouffade à la
 Provençale
 Dos de colin à l'huile d'olive et citron

Poêlée méditerranéenne aux
 légumes grillés
 Purée de pommes de terre

*

Mini Roitelet
 Yaourt à boire

*

Tarte aux pommes
 Gâteau chocolat-coco

Vendredi 22

 Salade à la niçoise
 Jambon cru La Salvetat et
 cornichons (porc)
 Pomelos au sucre

*

Brochette de poisson pané et citron
 Penne rigate à la bolognaise

Poêlée de riz à la Camarguaise

*

 Gouda
 Yaourt sucré à la Vanille

*

 Fruits de saison

Menu de la semaine du 25/01 au 29/01/2020

Lundi 25

 Salade de mâche aux betteraves bio

 Rosette La Salvétat et beurre (porc)
Œuf à la coque et mouillettes

*

Lasagnes chèvre/épinards 
Rôti de bœuf au jus

 Carottes à la crème

*

 Fromage blanc nature
 Emmental

*

 Fruits de saison

Mardi 26

 Velouté de courgettes à la vache qui rit
Beignet de calamars et citron
Salade d'endives au surimi

*

Cuisse de poulet rôti 
Bolognaise de lentilles

 Petits pois très fins et carottes bio

*

 Camembert
 Yaourt sucré à la vanille

*

Crêpe au sucre
Tarte tropézienne

Jeudi 28

 Salade mélangée aux croûtons
  Velouté de carottes
Salade camarguaise de blé

*

Dos de cabillaud à la sauce catalane
 Sauté de veau Tandoori

Poêlée de légumes tajine
 Quinoa

*

 Gouda
 Petits suisses aux fruits

*

Kiwi
Salade de fruits frais de saison

Vendredi 29

 Salade mélangée bio aux Billes de Mozzarella
Pâté de campagne (porc) 
 Velouté de potiron et châtaignes

*

Steak haché de bœuf façon bouchère
Gratin de poisson aux moules

Pommes de terre noisettes
 Semoule à l'huile d'olive

*

 Tommette du Caylar
Yaourt fermier et sucre 

*

 Compote de pommes fraîches

 Crème dessert au chocolat

Menu de la semaine du 1/02 au 05/02/2020

Lundi 1

Velouté Dubarry
Maïs au thon
Pamlemousse rose au sucre

*

Steak de boeuf
Filet de poisson de Méditerranée

Poêlée de ratatouille
 Blé au beurre

*

Tomme catalane
Fromage crème de Brebis

*

Beignet au chocolat
Gâteau au chocolat

Mardi 2

Salade de mâche au Leerdamer
 Carottes râpées

*

 Crêpe emmental/chèvre 
 Crêpe jambon/lardons

*

Fromage blanc aux fruits
 Yaourt nature entier et sucre

*

Crêpe et pâte à tartiner
Crêpe au sucre

Jeudi 4

 Salade mélangée mimosa
 Salade coleslaw
 Velouté de courgettes à la vache qui rit

*

 Sauté de dinde Marengo
Dos de Cabillaud à l'huile d'olive et citron

 Macaronis au beurre
 Haricots verts Parmentier

*

 Saint Nectaire
Fromage Ossau Iraty

*

 Flan vanille/caramel «Les 2 vaches »
Salade de fruits frais de saison

Vendredi 5

Salade d'endives au bleu et aux noix
Œuf dur mayonnaise et salade
Tarte aux 3 fromages

*

Escalope de poulet panée
Chili végétarien 

 Epinards à la crème

*

Kiri
Petit suisse nature et sucre

*

Ananas frais en tranche
 Compote de pommes allégée et biscuit cigarette

Menu de la semaine du 8/02 au 12/02/2020

Lundi 8

 Tielle de Sète
Salade de pommes de terre au thon
Avocat à la vinaigrette

*

 Pavé de saumon à l'huile d'olive
Escalope de porc grillée aux herbes

 Fondue de poireaux
Purée de carottes

*

Fromage Pik et croq
Yaourt à boire

*

 Eclair à la vanille
Brownie et crème anglaise

Mardi 9

Salade d'endives au bleu et aux noix
Œuf dur mimosa
Duo de choux à la vinaigrette

*

Falafels et ses céréales à la
sauce tomate 

Cordon bleu (dinde)

Coquillettes au beurre

*

 Yaourt au citron
 Petits suisses naturels et sucre

*

 Fruits de saison

Jeudi 11

 Salade de laitue à la Feta
 Houmous et bâtonnets de
carottes
Soupe de poisson

*

 Bourride de Colin
Bœuf façon Gardiane

Pommes de terre Grenaille à la fleur
de sel
 Riz pilaf de Camargue

*

 Yaourt
Pélardon

*

Salade de fruits frais de saison
Gâteau à la façon d'Aigues
mortes

Vendredi 12

Betteraves en dés
Filet de Maquereau à la moutarde
Lentilles à la vinaigrette

*

Tortellinis aux 4 fromages et à la
crème 

Pavé de poisson à la Bordelaise

 Haricots verts au beurre
persillés

*

 Gouda
 Edam

*

 Crème dessert à la vanille
 Crème dessert au chocolat