

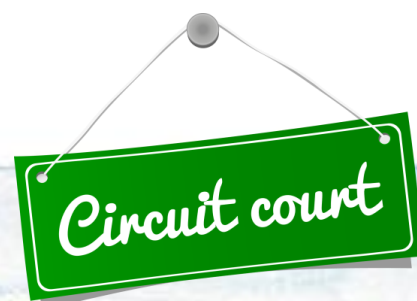
Cette semaine dans votre restaurant scolaire



**A la rencontre
des terroirs**



**AOC - AOP -
IGP - VDF**



**Produit local ou
Circuit court**



**Produit issu de
l'agriculture biologique**



**Recette collégiens
<<Atelier cuisine>>**



**Produit Haute
Qualité Alimentaire**



Plat alternatif





**Élaboré dans
nos cuisines**

Cette semaine dans votre restaurant scolaire


Semaine 36 : du 01/09 au 04/09/2020


Mardi 1

Entrée

Tomate mozzarella 
Œuf dur mayonnaise et salade
 Carottes râpées

Plat

Escalope grillée aux herbes de
Provence
Tarte aux 3 fromages 

 Légumes du soleil aux pennes
bio

Laitage


 Carré frais
 Camembert

Dessert

Liégeois vanille/caramel
Mousse au chocolat au lait



Jeudi 3

Entrée

 Salade de laitue à la feta
Melon jaune
Concombre tzatziki

Plat

Merguez grillée à la sauce
tomate
Pavé de poisson à la Bordelaise

 Semoule au beurre
 Carottes fraîches sautées

Laitage


Mini Babybel
Fromage petit Louis coque

Dessert

Prune 
Raisin 


Vendredi 4

Entrée



Radis beurre
 Salade de pommes de terre au
thon
Pastèque

Plat

Filet de poulet grillé sauce
tandoori
Bœuf rôti sauce cocktail

 Blé au beurre
 Ratatouille

Laitage

Yaourt fermier et sucre 
 Yaourt sucré à la vanille

Dessert


Glace cône à la vanille
Glace sundae au chocolat

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 37: du 07/09 au 11/09/2020

Lundi 7



Entrée


Tomate fraîche à la vinaigrette 


Roulé au fromage

 Salade niçoise

Plat



  Blanquette de veau à l'ancienne

Tortilla (omelette pommes de terre et légumes) 


 Haricots verts persillés

Laitage

 Cantal

 Yaourt nature et sucre
 

Dessert

 Fruits de saison

Mardi 8

Entrée

 Melon de pays

Jambon cuit (porc) et beurre

 Salade grecque

Plat

Fajitas 

Escalope de porc sauce moutarde à l'ancienne


Frites

Laitage

Rouy

 Fromage du Salagou brebis/vache

Dessert

 Fruits de saison

Jeudi 10

Entrée


 Salade laitue à la feta

Mais au thon


Gaspacho

Plat

Pilons de poulet aux herbes


 Navarin de mouton printanier


Tomates à la provençale et

 haricots verts

Printanière de légumes

Laitage

 Yaourt nature ½ écrémé et sucre

 Emmental

Dessert

Donut's Doonys

 Tiramisu

Vendredi 11

Entrée

 Salade laitue aux gésiers

Avocat à la vinaigrette

Œuf à la coque et mouillette

Plat

Spaghetti à la bolognaise

Pavé de poisson à la Bordelaise

Rosti


Laitage

 Gouda

Petit suisse nature et sucre

Dessert

 Compote de pommes 


 Raisin de pays

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 38 du 14/09 au 18/09/2020

Lundi 14

Entrée


Concombre à la vinaigrette
Beignets de calamars et citron
 Tielle de Sète

Plat


Dos de colin sauce curry
 Cuisse de poulet rôtie

 Riz de Camargues
Courgettes à la Provençale 

Laitage




Pelardon
 Yaourt au citron

Dessert



 Fruits de saison

Mardi 15

Entrée



 Melon de pays
 Jambon cru (porc) de la
Salvetat et cornichon
Tomate HQA/Macédoine 

Plat




 Falafels et ses céréales bio à la
Catalane 
Dos de cabillaud sauce cocktail

Aubergine à la provençale

Laitage

 Yaourt à la fraise
 Fromage carré frais

Dessert



 Compote pomme/poire et petit
Beurre
 Raisin de pays 

Jeudi 17

Entrée

 Salade mélangée à la Fourme
d'Ambert
 Carottes râpées
Tomate cerise et tapenade


Plat

Paëlla au poulet 
Tortellini ricotta et épinard à
la crème 

Laitage



 Emmental
 Fromage blanc nature

Dessert


Salade de fruits frais
 Fruits de saison

Vendredi 18

Entrée

 Salade mélangée aux oignons frits
Tomate à la vinaigrette 
Cake aux olives/dés de brebis et
salade mélangée

Plat



Lasagnes au thon 
Filet de meunière et citron

Poêlée de riz à la camarguaise

Laitage

 Edam
 Brie

Dessert

 Poire williams sauce chocolat
 Crème dessert à la vanille



ELABORE DANS
NOS CUISINES



PRODUIT
LOCAL OU
CIRCUIT
COURT



RECETTE
COLLEGIENS «
ATELIER CUISINE
»



PRODUIT HAUTE
QUALITE
ALIMENTAIRE




Cette semaine dans votre restaurant scolaire


Semaine 39 : du 21/09 au 25/09/2020

Lundi 21


Entrée


 Houmous et bâtonnets de carotte

Concombre à la vinaigrette

 Betteraves mimosa


Plat

 Brandade de morue Parmentière


 Assiette orientale et sa semoule bio

Laitage

Fromage Pik et croq

 Yaourt au lait entier et sucre

Dessert

 Fruits de saison

Mardi 22

Entrée


Tomates HQA au thon 

 Carottes râpées


Sardines à l'huile et citron

Plat

Chipolata grillée (porc) à la sauce tomate

 Sauté de dinde Marengo

 Purée mousseline

 Haricots verts persillés

Laitage

Yaourt velouté aux fruits mixés

 Fromage blanc nature


Dessert

Gaufre au chocolat

Tarte au citron

Jeudi 24

Entrée

 Salade de laitue aux dés d'Emmental


Gaspacho

Accras de morue et citron

Plat

Fajitas mexicaines

 Omelette nature 


 Epinards à la crème


Laitage

 Cantal

 Saint Paulin


Dessert

 Flan vanille/caramel

 Crème dessert au chocolat

Vendredi 25

Entrée

 Salade mélangée mimosa

Tomate cerise et tapenade


 Melon de pays

Plat

 Bœuf façon gardiane


Moules marinières à la crème

Frites


 Macaronis au beurre

Laitage

Yaourt Gervais maxi

 Petit suisse nature et sucre

Dessert

 Fruits de saison



ELABORE DANS NOS CUISINES



PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT



RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »



PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE



PLAT ALTERNATIF





Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 40 : du 28/09 au 02/10/2020

Lundi 28


Entrée

Tomate HQA sauce basilic/citron vert 

 Taboulé quinoa bio aux dés de brebis


 Pomelos au sucre

Plat

 Saucisse de Toulouse grillée (porc)

Dos de cabillaud sauce vierge

Pommes sautées

 Carottes au beurre persillées

Laitage

Mini Babybel

Yaourt fermier et sucre 

Dessert

Glaces en cône à la vanille

Glace en cône au chocolat

Mardi 29

Entrée


Lentilles en vinaigrette


 Melon de pays

Concombre sauce Raita

Plat

Filet de dorade sauce catalane

Gratin de semoule aux légumes et parmesan 


 Blé au beurre

Laitage

 Saint Nectaire

Kiri crème

Dessert

 Fruits de saison

Jeudi 1

Entrée

 Salade mélangée au thon

Salade de tagliatelles bio aux crevettes


Friand à la viande (porc)

Plat


Filet de poulet BBC grillé


Steak haché façon bouchère sauce barbecue

 Gratin dauphinois

 Petits pois à la paysanne (porc)

Laitage

 Yaourt sucré à la vanille

 Petit suisse aux fruits

Dessert

Salade de fruits frais

 Fruit de saison

Vendredi 2

Entrée

 Salade mélangée aux billes de mozzarella

Tomate à la vinaigrette 

Œuf à la coque et mouillette

Plat


Curry de légumes et riz de Camargue 

Filet meunière et citron

 Purée de carottes


Laitage

Yaourt à boire panaché

 Yaourt nature au lait entier et sucre

Dessert

Paris Brest

 Liégeois au chocolat

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 41 : du 05/10 au 09/10/2020


Lundi 5


Entrée


Avocat à la vinaigrette
Nems sur salade
Radis et beurre

Plat


Merguez grillée à la sauce
tomate


 Escalope de porc grillée aux
herbes de Provence

 Gratin de brocolis


 Semoule au beurre

Laitage

 Yaourt sucré à la vanille


 Emmental

Dessert


 Snickers glacé
Irish lemon cake

Mardi 6


Entrée

 Carottes râpées à la vinaigrette
Pois chiches à la catalane
(porc)
Tomate cerise et tapenade


Plat

Spaghetti à la carbonara
Omelette et galettes de
pommes de terre sur
toastinettes 

Laitage




Yaourt fermier et sucre 
Fromage bleu douceur

Dessert

 Fruits de saison

Jeudi 8


Entrée

 Salade mélangée à l'aveyronnaise
Jambon cru La Salvetat (porc)
et cornichons 
Tomates HQA aux anchois 

Plat

 Tielle



 Macaronade à la sétoise (porc)

 Macaronis au beurre

Laitage


 Tomette du Caylar
 Cantal

Dessert


 Fromage blanc cévenol
 Gâteau façon d'Aigues-Mortes

Vendredi 9

Entrée

 Salade mélangée bio aux dés de
tomates
Pizza au fromage
Accras de morue et citron


Plat

Parmentier de patates douces
et lentilles 

Dos de colin à la dieppoise

Carottes au beurre persillées

Laitage

 Yaourt nature et sucre

 Gouda

Dessert

Ananas en tranche
Crème dessert à la vanille



ELABORE DANS
NOS CUISINES



PRODUIT
LOCAL OU
CIRCUIT
COURT



RECETTE
COLLEGIENS
« ATELIER
CUISINE »



PRODUIT HAUTE
QUALITE
ALIMENTAIRE



PLAT
ALTERNATIF





Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 42 : du 12/10 au 16/10/2020


Lundi 12

Entrée

 Dés de betteraves au maïs
 Carottes râpées au citron et à l'huile d'olive
Chou-fleur cru fleurette sauce cocktail

Plat

Dos de colin à la catalane
Tortellinis 4 fromages à la crème

 Haricots verts au beurre persillés

Laitage

 Fromage blanc nature
 Camembert

Dessert


Beignet aux pommes
Beignet au chocolat


Mardi 13

Entrée

Salade de mâche au leerdamer
Avocat aux crevettes
Roulé au fromage

Plat


 Rougail de saucisse (porc)
Brochette de poisson pané et citron

 Riz pilaf de Camargue
Purée de potiron

Laitage

Port salut
Yaourt à boire panaché

Dessert




 Fruits de saison

Jeudi 15

Entrée

 Salade mélangée bio aux oignons frites
 Tielles de Sète
Pâté de campagne 

Plat



 Rouille à la sétoise
 Omelette nature 

Pommes vapeur persillées
Poêlée méditerranéenne aux légumes grillés

Laitage



 Fourme d'Ambert
 Tome catalane

Dessert

 Salade de fruits frais
 Compote pommes/poires et petit beurre



Vendredi 16

Entrée

 Salade mélangée aux dés de volaille
Œuf à la coque et mouillette
 Pomelos au sucre

Plat

Steak haché de bœuf façon bouchère
Nuggets de filet de poulet

 Poêlée ratatouille et gnocchi
 Petits pois carottes

Laitage

Mini babybel
Fromage Pik et croq

Dessert

Mousse au chocolat au lait
Liégeois vanille/caramel



A LA RENCONTRE DES TERROIRS AOC - AOP - IGP - VDF



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



ELABORE DANS NOS CUISINES



PRODUIT LOCAL OU CIRCUIT COURT



RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »



PRODUIT HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE



PLAT ALTERNATIF

