


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 natures 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


*

-  Fromage blanc nature
-  Edam

*


-  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