MARS 2024

Écoles

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05/03 au 08/03	* Boulgour crevettes * Roti de dinde Œuf dur *Courgettes crème d'ail Yaourt Vanille Poire	Radis au beurre Rôti de bœuf Steak soja * Pommes de terre sautées Fromage blanc	* Avocat sauce Cocktail * Côte de porc sauce Diable Falafel sauce curry * Salsifis Emmental Orange	Menu 100% Bio * Haricots verts en salade * Haut de Cuisse de poulet Pané épinards fromage * Lentilles corail Brie Kiwi	Betteraves * Filet de dorade * Riz aux légumes Yaourt Ferme de Prouzic abricots
Du 11/03 au 15/03	Menu Végétarien * Salade du meunier Galette de quinoa et champignons * Carottes vichy Pomme	* Salade d'endives vinaigrette Dos de colin meunière * Riz Pilaf Comté AOP Flan caramel	* Salade de pomme de terre * Pavé de porc Croq fromage * Haricots verts Edam Banane	* Macédoine mayonnaise * Emincé de veau Emincé de soja crème curry Penne Yaourt Ferme de Prouzic	Céleris rave et olives * Cassolette de merlu * Brocolis persillés Crème dessert chocolat
Du 18/03 au 22/03	Menu Végétarien Radis beurre * Curry de légumes à l'indienne Blé Yaourt Vanille Fruit de saison	Carotte râpées * Roti de porc chasseur Aiguillettes de blé panées Haricot beurre * Riz au lait	* Coquillettes en salade Jambon grillé Boulettes végétariennes * Fondue de poireaux Yaourt nature Fruit de saison	Saucisson sec Sardine à l'huile * Sauté de bœuf carottes Picoussel Riz créole Crème dessert vanille	Chou rouge râpé * Spaghettis aux fruits de mer Fourme d'Ambert Fruit frais
Du 25/03 au 29/03	Chorizo Maquereau * Emincé de porc à la sauge Colin sauce aux herbes Risettis au beurre Salade de fruit	Menu Végétarien Betteraves * Chili végétarien Riz Emmental Ananas au sirop	Œuf dur * Hachis parmentier Hachis végétarien Salade verte Mimolette Orange	Salade d'endives * Escalope de poulet Basquaise Boulettes végétariennes lentilles Pomme de terre vapeur Fruit de saison	Menu Royaume Uni Coleslaw Fish and chips Apple pie

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

MARS 2024

Écoles

Du 04/03 au 08/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

LUNDI

* Boulgour crevettes
* Roti de dinde
Œuf dur
* Courgettes crème d'ail
Yaourt Vanille
Poire

MARDI

Radis au beurre
Rôti de bœuf
Steak soja
* Pommes de terre sautées
Fromage blanc

MERCREDI

* Avocat sauce Cocktail
* Cote de porc sauce Diable
Falafel sauce curry
* Salsifis
Emmental
Orange

JEUDI

* Haricots verts en salade
* Haut de Cuisse de poulet
Pané épinards fromage
* Lentilles corail
Brie
Kiwi

VENDREDI

Betteraves
* Filet de dorade
* Riz aux légumes
Yaourt Ferme de Prouzic abricots

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

MARS 2024

Écoles

Du 11/03 au 15/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

Menu Végétarien

LUNDI

* Salade du meunier
Galette de quinoa et champignons
* Carottes vichy
Pomme

MARDI

* Salade d'endives vinaigrette
Dos de colin meunière
* Riz Pilaf
Comté AOP
Flan caramel

MERCREDI

* Salade de pomme de terre
* Pavé de porc
Croq fromage
* Haricots verts
Edam
Banane

JEUDI

* Macédoine mayonnaise
* Emincé de veau
Emincé de soja crème curry
Penne
Yaourt Ferme de Prouzic

VENDREDI

Céleris rave et olives
* Cassolette de merlu
* Brocolis persillés
Crème dessert chocolat

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

MARS 2024

Écoles

Du 18/03 au 22/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

Menu Végétarien

LUNDI

Radis beurre
* Curry de légumes à l'indienne
Blé
Yaourt Vanille
Fruit de saison

MARDI

Carotte râpées
* Roti de porc chasseur
Aiguillettes de blé panées
Haricot beurre
* Riz au lait

MERCREDI

* Coquillettes en salade
Jambon grillé
Boulettes végétariennes
* Fondue de poireaux
Yaourt nature
Fruit de saison

JEUDI

Saucisson sec
Sardine à l'huile
* Sauté de bœuf carottes
Picoussel
* Riz créole
Crème dessert vanille

VENDREDI

Chou rouge râpé
* Spaghettis aux fruits de mer
Fourme d'Ambert
Fruit frais

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

AGORES l'intelligence collective de la restauration territoriale

VILLE ACTIVE manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

MARS2024

Écoles

Du 25/03 au 29/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

LUNDI

Chorizo
Maquereau
* Emincé de porc à la sauge
Colin sauce aux herbes
Risettis au beurre
Salade de fruit

MARDI

Menu Végétarien

Betteraves
* Chili végétarien
Riz
Emmental
Ananas au sirop

MERCREDI

Œuf dur
* Hachis parmentier
Hachis végétarien
Salade verte
Mimolette
Orange

JEUDI

Salade d'endives
* Escalope de poulet Basquaise
Boulettes végétariennes lentilles
Pomme de terre vapeur
Fruit de saison

VENDREDI

Menu Royaume Uni

Coleslaw
Fish and chips
Apple pie

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

AGORES l'intelligence collective de la restauration territoriale

VILLE ACTIVE manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ