



MAI 2024

Crèches



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

*Potage choux-fleurs/bœuf
*Méli-mélo de crudités
*Bœuf miroton
Filet de hoki
*Riz Basmati
Fruit de saison

MARDI

*Potage carottes/poulet
Crêpe au fromage
Roti de dinde
Océan stick végétal
*Haricots verts
Abricots au sirop

MERCREDI

Férial

JEUDI

*Potage légumes / veau
*Lentilles vertes en salade
Boulettes de riz façon thaï
*Poêlée de légumes
Banane

VENDREDI

*Potage patate douce/poisson
Macédoine
Brochette de poisson meunière
*Epinards au beurre
*Semoule au lait

Du 29/04 AU 03/05

Du 06/05 AU 10/05

Du 13/05 AU 17/05

Du 20/05 AU 24/05

Du 27/05 AU 31/05

Menu Végétarien

Menu indien

Menu brésilien

Menu Végétarien

Menu Végétarien

Menu Végétarien

Férial

*Potage de légumes/bœuf
Salade de pépinette
Steak haché
Saucisse végétale
*Duo de carottes
Fruit de saison

*Potage brocolis/veau
*Salade verte à l'emmental
*Emincé de veau au curry
*Emincé végétal
*Haricots beurre sautés et pomme de terre
Pomme

*Potage choux-fleurs/ porc
Pastèque
*Roti de porc au thym
Palet végétal à l'italienne
*Lentille verte
fraise

Potage brocolis/dinde
*Salade de tomate mozzarella
Escalope de dinde viennoise
Picoussel
*Riz Pilaf
Salade de fruit frais

*Petit pot/bœuf
Avocat
Cordon bleu
Steak d'épautre
Galette de légumes
Fruit de saison

*Potage patate douce/poisson
*Salade brésilienne
*Filet de cabillaud Bahianaise
*Duo de riz et haricots rouges
*Flan brésilien

*Petit pot / bœuf
Radis
Omelette au fromage
Rosti
Fruit de saison

*Potage épinards/poulet
Œufs durs
*Escalope de poulet
Nuggets végétaliens
*Purée de pois cassés
Mangue

*Potage asperges vertes/bœuf
Melon Jaune
Aiguillette de blé panés épinards féta
*Fusillis
Nectarine

*Potage haricots verts/ veau
Endives aux croutons
Roti de veau au jus
Omelette
*Petits pois à la française
Fruit de saison

*Potage carottes/porc
*Salade de pois chiche
*Filet de colin basquaise
*Haricots blancs en ragout
Fruit de saison

*Potage poireaux/ poisson
*Crudités
*Brochette de porc à la provençale
Steak végétal
*Ratatouille et Rosti
Fruit de saison

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) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)





MAI 2024

Crèches

Du 29/04 au 03/05



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

* Potage choux-fleurs/bœuf


* Méli-mélo de crudités 

* Bœuf miroton 

Filet de hoki

* Riz Basmati



Fruit de saison 

MARDI

* Potage carottes/poulet

Crêpe au fromage

Roti de dinde

Ocean stick végétal

* Haricots verts 

Abricots au sirop

MERCREDI




JEUDI



* Potage légumes / veau

* Lentilles vertes en salade 

Boulettes de riz façon thaï

* Poêlée de légumes 

Banane 


Menu Végétarien

VENDREDI

* Potage patate douce/poisson

Macédoine

Brochette de poisson meunière

* Epinards au beurre 

* Semoule au lait

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) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)

AGORES
l'intelligence collective de la restauration territoriale





MAI 2024

Crèches

Du 06/05 au 09/05



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








- * Potage Haricots verts/ veau
- * Taboulé libanais  
- Steak fromager
- * Julienne de légumes
- Fruits de saison  

Menu indien



MARDI

- * Potage poireaux / Bœuf
- * Carottes râpées 
- * Bœuf à l'indienne 
- Dhal de lentilles 
- * Riz au curcuma
- Nectarine  



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



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) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)





MAI 2024

Crèches

Du 13/05 au 17/05



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


* *Petit pot/bœuf*

Avocat

Cordon bleu


Steak d'épaule


Galette de légumes

Fruit de saison 

JEUDI

* *Potage brocolis/veau*

* Salade verte à l'emmental 

* Emincé de veau au curry 

* *Emincé végétal*

* Haricots beurre sautés et pomme de terre 

Pomme 


MERCREDI

* *Potage de légumes/bœuf*

Salade de pépinette

Steak haché

Saucisse végétale

* Duo de carottes 


 Fruit de saison 

VENDREDI

* *Potage carottes / poisson*

* Salade de betterave et maïs 

* Merlu sauce citron

* Macaroni au beurre 

Ananas

Menu Brésil



MARDI

* *Potage patate douce/poisson*

* Salade brésilienne

* Filet de cabillaud Bahianaise

* Duo de riz et haricots rouges

* Flan brésilien

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) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)

AGORES
l'intelligence collective de la restauration territoriale





MAI 2024

Crèches

Du 20/05 au 24/05



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



JEUDI

- * Potage brocolis/dinde
- * Salade de tomate mozzarella
- Escalope de dinde viennoise
- Picoussel
- * Riz Pilaf
- Salade de fruit frais

MERCREDI

- * Potage choux-fleurs/ porc
- Pastèque
- * Roti de porc au thym
- Palet végétal à l'italienne
- * Lentilles verte
- Fraises

Menu Végétarien

MARDI



- * Petit pot / bœuf
- Radis
- Omelette au fromage
- Rosti
- Fruit de saison

VENDREDI

- * Potage légumes / saumon
- Concombre
- * Filet de saumon béarnaise
- * Epinards à la crème
- Pêche

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) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)

AGORES
l'intelligence collective de la restauration territoriale





MAI 2024

Crèches

Du 27/05 au 31/05



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


* Potage épinards/poulet

Oeufs durs

* Escalope de poulet

Nuggets végétaliens 

* Purée de pois cassés

Mangue 



JEUDI

* Potage carottes/porc

* Salade de pois chiche 

* Filet de colin basquaise

* Haricots blancs en ragout

 Fruit de saison 

MERCREDI

* Potage haricots verts/ veau

Endives aux croutons 

Roti de veau au jus

Omelette 


* Petits pois à la française

 Fruit de saison 

VENDREDI

* Potage poireaux/ poisson

* Crudités 

* Brochette de porc à la provençale 

Steak végétal

* Ratatouille et Rosti 

Fruit de saison 

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) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)

AGORES
l'intelligence collective de la restauration territoriale

