



MAI 2024

Écoles



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



Produits de saison



Bleu Blanc Cœur



Produits en Occitanie



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

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Du 29/04 au 03/05

LUNDI

*Méli Mélo de crudités
*Bœuf Miroton
Filet de hoki
*Riz basmati
*Yaourt nature ferme de Prouzic
Fruit de saison

MARDI

Crêpe au fromage
Roti de dinde au jus
Stick végétal
*Haricots verts
Babybel
Abricot au sirop

MERCREDI

Férialé

JEUDI

*Lentilles vertes en salade
Boulettes de riz façon thaï
*Poêlée de légumes
Fromage blanc coulis de fruits rouges

VENDREDI

*Macédoine de légumes
Brochette de poisson Meunière
*Epinards au beurre
*Semoule au lait

Du 6/05 au 10/05

Menu Végétarien

*Taboulé Libanais
Steak Fromager
*Poêlée de légumes
Yaourt nature
Fruit de saison

Menu indien

Samossa aux légumes
*Sauté de bœuf à l'indienne
*Dhal de lentilles
*Riz au curcuma
Yaourt aux fruits

Férialé

Férialé



Du 13/05 au 17/05

Avocat
Cordon Bleu
Steak d'épautre
Galette de légumes
Glace

Menu Brésil

*Salade brésilienne
*Cabillaud Sauce Bahianaise
*Duo de riz et haricots rouges
*Flan Brésilien

Feuilleté au fromage
Steak haché
Saucisse végétale
*Duo de carotte jaune et orange
Fourme d'Ambert
Fruit de saison

Salade à l'emmental
*Emincé de veau au curry
*Emincé végétal au curry
*Haricots beurre sautés
Tarte au citron

*Salade de betterave et maïs
*Merlu sauce citron
Macaronis au beurre
Gouda
Ananas frais

Du 20/05 au 24/05

Férialé

Menu Végétarien

Radis au beurre ½ sel
Omelette au fromage
Pomme Rostie
Fruit de saison

Pastèque
Roti de porc dans l'échine au thym
Palet végétal à l'italienne
*Lentilles vertes
Bleu d'Auvergne
Fraises

*Salade Tomates Mozzarella
Escalope de dinde viennoise
Picoussel
*Riz pilaf
Petits suisse aux fruits

*Concombre vinaigrette
*Saumon béarnaise
*Epinard à la crème
Yaourt à la myrtille
Madeleine

Du 27/05 au 31/05

*Œufs mimosas
*Poulet rôti
Nuggets végétaux
*Purée de pois cassés
Liégeois au chocolat

Menu Végétarien

Melon jaune
Aiguillettes de blé panés épinards féta
*Fusillis au beurre
Camembert
Nectarine

*Salade d'endives aux croutons
*Roti de veau au jus
Omelette
*Petits pois à la française
Comté
Eclair au chocolat

*Salade de pois chiche aux oignons rouges
*Filet de colin Basquaise
*Haricots blanc en ragout
Fruit de saison

*Crudité de saison
*Brochette de porc à la provençale
Steak végétal
*Ratatouille maison et pomme rostie
Yaourt nature fermier
Palet breton

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

Écoles

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

*Méli Mélo de crudités

*Bœuf Miroton

Filet de hoki

*Riz basmati

Yaourt nature ferme de Prouzic

Fruit de saison

MARDI

Crêpe au fromage

Roti de dinde au jus

Stick végétal

*Haricots verts

Babybel

Abricot au sirop

MERCREDI



JEUDI



*Lentilles vertes en salade

Boulettes de riz façon thaï

*Poêlée de légumes

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Menu Végétarien

VENDREDI

*Macédoine de légumes
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)





MAI 2024

Écoles

Du 06/05 au 10/05



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



- *Taboulé Libanais
- Steak fromager
- *Poêlée de légumes
- Yaourt nature
- Fruit de saison

Menu indien

MARDI



- Samossa aux légumes
- *Sauté de bœuf à l'indienne
- *Dhal de lentilles
- *Riz au curcuma
- Yaourt aux fruits



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

Écoles

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

Avocat
Cordon Bleu
Steak d'épaule
Galette de légumes
Glace




Menu Brésil

MARDI





*Salade brésilienne
*Cabillaud sauce Bahianaise
*Duo de riz et haricots rouges
*Flan Brésilien



MERCREDI

Feuilleté au fromage
Steak haché 
Saucisse végétale
*Duo de carotte jaune et orange
Fourme d'Ambert
 Fruit de saison 

JEUDI

Salade à l'emmental 
*Emincé de veau au curry
*Emincé végétal au curry
*Haricots beurre sautés 
Tarte au citron

VENDREDI

*Salade de betterave et maïs 
*Merlu sauce citron
Macaronis au beurre 
Gouda
Ananas 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) | 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

Écoles

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



Menu végétarien

MARDI



Radis au beurre ½ sel
Omelette au fromage
Pomme Rosti
Fruit de saison

MERCREDI

Pastèque
Roti de porc dans l'échine au thym
Palet végétal à l'italienne
*Lentilles vertes
Bleu d'Auvergne
Fraises

JEUDI

*Salade tomates Mozzarella
Escalope de dinde Viennoise
Picoussel
*Riz pilaf
Petits suisse aux fruits

VENDREDI

*Concombre vinaigrette
*Saumon béarnaise
*Epinards à la crème
Yaourt à la myrtille
Madeleine

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

Écoles

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

- *Œufs mimosas
- *Poulet rôti
- Nuggets végétaux
- *Purée de pois cassés
- Liégeois au chocolat

Menu Végétarien

MARDI



- Melon jaune
- Aiguillettes de blé panés épinards féta
- *Fusillis au beurre
- Camembert
- Nectarine

MERCREDI

- *Salade d'endives aux croutons
- *Roti de veau au jus
- Omelette
- *Petits pois à la française
- Comté
- Eclair au chocolat

JEUDI

- *Salade de pois chiche aux oignons rouges
- *Filet de colin Basquaise
- *Haricots blanc en ragout
- Fruit de saison

VENDREDI

- *Crudités de saison
- *Brochette de porc à la provençale
- Steak végétal
- *Ratatouille maison et pomme rôtie
- Yaourt nature fermier
- Palet breton

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

