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





Bleu Blanc Cœur

Produits en Occitanie

Écoles



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

Les menus sans viande sont notifiés en violet.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/04 au 03/05	*Méli Mélo de crudités *Bœuf Miroton Filet de hoki *Riz basmati #Yaourt nature ferme de Prouzic Fruit de saison	Crêpe au fromage Roti de dinde au jus Stick végétal *Haricots verts Babybel Abricot au sirop	Férié	*Lentilles vertes en salade Boulettes de riz façon thaï *Poêlée de légumes Fromage blanc coulis de fruits rouges	*Macédoine de légumes Brochette de poisson Meunière *Epinards au beurre *Semoule au lait
Du 6/05 au 10/05	*Taboulé Libanais Steak Fromager *Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Samossa aux légumes *Sauté de bœuf à l'indienne *Dhal de lentilles *Riz au curcuma Yaourt aux fruits	Férié	Férié	
Du 113/05 au 17/05	Avocat Cordon Bleu Steak d'épautre Galette de légumes Glace	*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	Férié	Radis au beurre ½ sel Omelette au fromage Pomme Rostï 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 auu 31/05	*Œufs mimosas *Poulet rôti Nuggets végétaux *Purée de pois cassés Liégeois au chocolat	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 Æ Eclair au chocolat	*Salade de pois chiche aux oignons rouges *Filet de colin Basquaise *Haricots blanc en ragout Fruit de saison	*Ratatouille maison et pomme rosti 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).









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

Les plats précédés d'une astérisque bleue



Les menus sans viande sont notifiés en violet.



Bleu Blanc Cœur

Produits en Occitanie

Écoles

Du 29/04 au 03/05

LUNDI

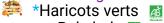
*Méli Mélo de crudités 🌉 *Bœuf Miroton Filet de hoki *Riz basmati Yaourt nature ferme de Prouzic 🚎 Fruit de saison 📷





MARDI

Crêpe au fromage Roti de dinde au jus Stick végétal



Babybel A

Abricot au sirop

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







Écoles

Du 06/05 au 10/05

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

Les plats précédés d'une astérisque bleue



Les menus sans viande sont notifiés en violet.



Bleu Blanc Cœur



Menu indien





Samossa aux légumes *Sauté de bœuf à l'indienne 🌸



*Dhal de lentilles



*Riz au curcuma 📠 Yaourt aux fruits A





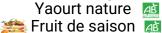




LUNDI



*Taboulé Libanais Steak fromager *Poêlée de légumes 🚇











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







Écoles

Du 13/05 au 17/05



Les plats précédés d'une astérisque bleue



Les menus sans viande sont notifiés en violet.



Bleu Blanc Cœur









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

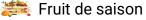
LUNDI

Avocat Cordon Bleu Steak d'épautre Galette de légumes Glace

MERCREDI

Feuilleté au fromage
Steak haché
Saucisse végétale
*Duo de carotte jaune et orange

Fourme d'Ambert





VENDREDI

*Salade de betterave et maïs

*Merlu sauce citron

Macaronis au beurre

Gouda

Ananas Frais

JEUDI

*Emincé de veau au curry
*Emincé végétal au curry
*Haricots beurre sautés
Tarte au citron

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







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

Les plats précédés d'une astérisque bleue



Les menus sans viande sont notifiés en violet.



Bleu Blanc Cœur

Produits en Occitanie

Écoles

Du 20/05 au 24/05



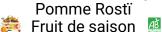


Pastèque Roti de porc dans l'échine au thym **3** Palet végétal à l'italienne *Lentilles vertes Bleu d'Auvergne **##** Fraises





Radis au beurre ½ sel Omelette au fromage A







*Salade tomates Mozzarella Escalope de dinde Viennoise Picoussel & *Riz pilaf

Petits suisse aux fruits



*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).







Écoles

Du 27/05 au 31/05



Les plats précédés d'une astérisque bleue



Les menus sans viande sont notifiés en violet.



Bleu Blanc Cœur



LUNDI

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

MERCREDI

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







Melon jaune Aiguillettes de blé panés épinards féta *Fusillis au beurre 📠 Camembert 48 🌉 Nectarine 🍱



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



*Crudités de saison # *Brochette de porc à la provençale Steak végétal



*Ratatouille maison et pomme rosti 📠 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).



