Menu de la semaine du **09/05 au 13/05/2022**

Lundi 9

CAROTTES RAPEES AU CITRON
POMELOS AU SUCRE
BETTERAVES

*

RAVIOLIS ET FROMAGE RAPE
FILET MEUNIERE ET CITRON
*****
FRITES DE LEGUMES

*

YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER ET SUCRE
GOUDA

*

COMPOTE POMMES/POIRES ET PETIT BEURRE
COMPOTE POMMES/ABRICOTS ET BISCUIT

Mardi 10

TAPENADE DE TOMATES CERISE
AVOCAT AU SURIMI
CAKE AUX OLIVES./DES DE BREBIS /SALADE MELANGEE

*

ESCALOPE DE PORC GRILLEE AUX HERBES DE PROVENCE
FAJITAS
*****
HARICOTS VERTS AU BEURRE PERSILLES
*
CARRE FRAIS
YAOURT AUX FRAISES AU LAIT ENTIER
*
GLACE A LA VANILLE EN BATONNET
CONE GLACE A LA FRAISE

Jeudi 12

SALADE DE LAITUE
GARNITURE AUX NOISETTES
SALADE DE POIS CHICHES CONCOMBRE EN VINAIGRETTE

*

STEAK HACHE (BŒUF) SAUCE AU BLEU
LASAGNES CHEVRE/EPINARDS
*****
FRITES

*

EDAM
YAOURT SUCRE A LA VANILLE

*

FRUITS DE SAISON

Vendredi 13

SALADE MELANGEE
GARNITURE AUX CROUTONS
TABOULE QUINOA ET DES DE BREBIS
JAMBON CRU LA SALVETAT ET CORNICHONS (PORC)
*
DOS DE CABILLAUD MARINE A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
VEAU A LA PROVENCALE
*****
CAROTTES AU BEURRE PERSILLEES
RIZ PILAF DE CAMARGUE
*
BRIE
EMMENTAL
*
CREME DESSERT A LA VANILLE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

LOCAL PRODUIT LOCAL — IGP — AOP — AOC — ABL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE — AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE — Les Recettes «Atelier Cuisine» RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE » — PLAT VEGETARIEN

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*

Menu de la semaine du **16/05 au 20/05/2022**

Lundi 16

MELON JAUNE
TARTE AUX 3 FROMAGES
SALADE MELANGEE
GARNITURE MOZZARELLA

*

NUGGETS DE
POULET
DOS DE COLIN SAUCE COCKTAIL
*****
FLAN AUX COURGETTES
RATATOUILLE

*

OSSAU IRATY
PETITS SUISSES AUX FRUITS

*

BROWNIES ET CREME ANGLAISE
FLAN VANILLE/CARAMEL LES
2 VACHES

Mardi 17

CONCOMBRE TZATZIKI
OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETTES
GASPACHO

*

ESCALOPE DE VEAU SAUCE
FORESTIERE
TORTILLA (POMMES DE
TERRE ET LEGUMES)
*****
MACARONIS AU BEURRE

*

BUCHE DU SALAGOU
FROMAGE BLANC NATURE
*
FRUITS DE SAISON

Jeudi 19

SALADE GRECQUE
SARDINE A L'HUILE ET CITRON
RADIS BEURRE

*

CUISSE DE POULET ROTI
RISOTTO D'ORGE ET
LENTILLES
*****
PETITS POIS ET CAROTTES

*

EMMENTAL
YAOURT SUCRE A LA VANILLE
*
FRUITS DE SAISON

Vendredi 20

SALADE DE LAITUE
GARNITURE AU BLEU
CAROTTES RAPEES AU CITRON
PASTEQUE

*

PAVE DE VEAU
ROUILLE A LA SETOISE
*****
POMMES DE TERRE VAPEUR
PERSILLEES
GRATIN DE BROCOLIS

*

CAMEMBERT
YAOURT NATURE AU LAIT
ENTIER ET SUCRE
*
BEIGNET AUX POMMES
BEIGNET AU CHOCOLAT

LOCAL **PRODUIT LOCAL** — **IGP** — **AOP** — **AOC** — ABL **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE** — AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** — Les Recettes «Atelier Cuisine» **RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »** — **PLAT VEGETARIEN**

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*

Menu de la semaine du **23/05 au 27/05/2022**

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
SAUCISSON SEC LA SALVETAT ET CORNICHONS (PORC)	SALADE DE LAITUE	*	*
SALADE DE FARFALLES AU PESTO	GARNITURE AUX ANCHOIS MAIS AU THON		
ACCRAS DE MORUE ET CITRON	MELON JAUNE		
*	*		
SAUTE DE POULET MARENGO	BOLOGNAISE DE LENTILLES	*****	*****
FILET DE MERLU AU CITRON	CROQUE MONSIEUR SUR SALADE (PORC)		
*****	*****		
HARICOTS VERTS PERSILLES	*	*	*
PUREE DE POMMES DE TERRE	EDAM		
*	PETITS SUISSES NATURES ET SUCRE	*	*
YAOURT AUX FRAISES	*		
GOUDA	COMPOTE POMMES/POIRES ET PETIT BEURRE		
*	COMPOTE POMMES/ABRICOTS ET BISCUIT		
FRUITS DE SAISON			

LOCAL **PRODUIT LOCAL** — **IGP** — **AOP** — **AOC** — **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE** — **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** — **RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »** — **PLAT VEGETARIEN**

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*

Menu de la semaine du **30/05 au 03/06/2022**

Lundi 30

POMELOS AU SUCRE
CONCOMBRE TZATIKI
FILET DE MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE

*

BROCHETTE DE POISSON
PANE ET CITRON
HACHIS PARMENTIER DE BOEUF
*****
POMMES DE TERRE GRENAILLE A LA FLEUR DE SEL

*

EMMENTAL
CARRE FRAIS
*
TWIX GLACE
SNICKERS GLACE

Mardi 31

SALADE DE LAITUE
GARNITURE FETA
PIZZA AU THON
JAMBON CUIT (PORC) ET CORNICHONS
*
SAUCISSE GRILLEE AUX HERBES (PORC)
DORADE SEBASTE SAUCE CURRY
*****
GRATIN DAUPHINOIS
POELEE DE RIZ A LA CAMARGUAISE
*
SAINT PAULIN
YAOURT FERMIER ET SUCRE
*
FRUITS DE SAISON

Jeudi 2

SALADE DE LAITUE
GARNITURE AU CHEVRE
SALADE A LA GRECQUE
OEUF DUR MAYONNAISE SUR SALADE

*

DOS DE CABILLAUD SAUCE COCKTAIL
FALAFELS ET SES CEREALES SAUCE BLANCHE
*****
GRATIN DE COURGETTES

*

COMTE
YAOURT NATURE ET SUCRE LES 2 VACHES
*
FRUITS DE SAISON

Vendredi 3

SALADE DE MESCLUN LANDAISE
SALADE DE PENNE AUX CREVETTES ET SURIMI
SALADE DE LAITUE
GARNITURE FARANDOLE
*
STEAK HACHE (BŒUF)
OMELETTE NATURE
*****
CAROTTES A LA CREME
EPINARDS A LA VACHE QUI RIT

*

FROMAGE BLANC NATURE
EMMENTAL
*
TARTE AU CHOCOLAT
TIRAMISU

LOCAL **PRODUIT LOCAL** — **IGP** — **AOP** — **AOC** — **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE** — **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** — **RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »** — **PLAT VEGETARIEN**

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*

Menu de la semaine du **06/06 au 10/06/2022**

Lundi 6

*

*****

*

*

Mardi 7

MELON JAUNE
OEUF A LA COQUE ET MOUILLETTES
BEIGNET DE CALAMARS ET CITRON
*
ASSIETTE ORIENTALE ET SA SEMOULE
ESCALOPE DE PORC GRILLEE AUX HERBES DE PROVENCE
*****
POMMES DE TERRE ROSTI

*
CAMEMBERT
YAOURT SUCRE A LA VANILLE
*
FRUITS DE SAISON

Jeudi 9

SALADE DE LAITUE GARNITURE AUX DES D'EMMENTAL PASTEQUE
SALADE DE TOMATES

*
PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
ROUGAIL DE SAUCISSE (PORC)
*****
RIZ PILAF DE CAMARGUE
PETITS POIS ET CAROTTES

*
SAINT PAULIN
YAOURT AU CITRON
*
CERISES DE PAYS
FRUIT DE SAISON

Vendredi 10

MELON DE PAYS
POIS CHICHES EN PERSILLADE
JAMBON CRU LA SALVETAT ET CORNICHONS (PORC)

*
TORTELLINIS RICOTTA ET EPINARDS A LA CREME
CUISSE DE POULET ROTI
*****
RATATOUILLE

*
TOMETTE DE BREBIS DU SALAGOU
YAOURT
*
CONE GLACE A LA VANILLE
CONE GLACE AU CHOCOLAT

LOCAL PRODUIT LOCAL — IGP — AOP — AOC — ABL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE — AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE — LES Recettes «Atelier Cuisine» RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE » — PLAT VEGETARIEN

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*

Menu de la semaine du **13/06 au 17/06/2022**

Lundi 13

MELON DE PAYS
TARTE AUX 3 FROMAGES
RADIS BEURRE

*

PAELLA DE LA MER
ESCALOPE DE PORC GRILLEE
SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE
*****
POELEE DE LEGUMES
D'ETE

*

GOUDA
LEERDAMER
*
TWIX GLACE
SNICKERS GLACE

Mardi 14

PASTEQUE
TOMATES AUX DES
DE BREBIS
LENTILLES A LA VINAIGRETTE

*

GRATIN DE SEMOULE AUX
LEGUMES ET PARMESAN
PAVE DE VEAU SAUCE
FORESTIERE
*****
FRITES

*

CAMEMBERT
PETITS SUISSES AUX FRUITS
*
ABRICOTS DE PAYS
FRUIT DE SAISON

Jeudi 16

TIELLE DE SETE
CONCOMBRE EN VINAIGRETTE
SAUCISSON SEC LA SALVETAT
ET CORNICHONS (PORC)

*

SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE
DOS DE CABILLAUD MARINE A
L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
*****
RATATOUILLE

*

CARRE FRAIS
FROMAGE BLANC NATURE
*
FRAISES DE PAYS AU SUCRE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 17

MELON DE PAYS
SALADE NICOISE
SALADE MELANGEE

*

DOS DE COLIN MARINE A L'HUILE
D'OLIVE ET CITRON
LASAGNES DE LEGUMES
MEDITERRANEENS
*****
POELEE RIZ A LA CAMARGUAISE

*

TOMETTE DU CAYLAR
MINI LEERDAMER
*
CREME DESSERT AU
CHOCOLAT
CREME DESSERT A LA VANILLE

LOCAL **PRODUIT LOCAL**

IGP

AOP

AOC

ABL **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE**

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Les Recettes «Atelier Cuisine» **RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »**

PLAT VEGETARIEN

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*

Menu de la semaine du **20/06 au 24/06/2022**

Lundi 20

RADIS BEURRE
GASPACHO
MELON DE PAYS

*

KEBAB (EMINCE DE DINDE/GALETTE) SAUCE BLANCHE
FILET MEUNIERE ET CITRON
*****
FLAN AUX CAROTTES
FRITES

*

EDAM
YAOURT

*

FRUITS DE SAISON

Mardi 21

MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE
TAPENADE DE TOMATES CERISE
PATE DE CAMPAGNE (PORC)
*
PAVE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE
MERGUEZ DE MOUTON GRILLEE
*****
TABOULE

*

YAOURT NATURE ET SUCRE LES 2 VACHES
EMMENTAL
*
CONE GLACE A LA VANILLE
CONE GLACE AU CHOCOLAT

Jeudi 23

*

*****

*

*

Vendredi 24

*

*****

*

*

LOCAL PRODUIT LOCAL — IGP — AOP — AOC — ABL — PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE — PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE — RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE » — PLAT VEGETARIEN

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*

Menu de la semaine du **27/06 au 01/07/2022**

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1
*	*	MELON DE PAYS AU JAMBON (PORC)	PIZZA A LA MOZZARELLA
*****	*****	*	*
*	*	HAMBURGER (BŒUF) FILET MEUNIERE ET CITRON	NUGGETS DE FILET DE POULET PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
*	*	*****	*****
		FRITES	CHIPS
		*	*
		*	*
		SNICKERS GLACE TWIX GLACE	SUNDAE AU CHOCOLAT SUNDAE VANILLE/CARAMEL

LOCAL **PRODUIT LOCAL** — **IGP** — **AOP** — **AOC** — ABL **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE** — AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** — Les Recettes «Atelier Cuisine» **RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »** — **PLAT VEGETARIEN**

** Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »*