








Lundi 03 juin 2019



Tranches de Chorizo
Cuisse de poulet grillée
Petits pois au jus
Edam Bio 
Pêche locale 


**Menu
développement
durable**

Mardi 04 juin 2019



 Tomates locales et Dés d'Emmenthal avec vinaigrette balsamique
  *Boeuf Bio à la provençale
Pommes vapeur locales 
Yaourt nature local 

Mercredi 05 juin 2019




Melon jaune Bio 
Escalope de dinde au jus
Blé à la tomate
Croc Lait
Cocktail de fruits

Jeudi 06 juin 2019

Salade verte et demi-oeuf Bio 
Rôti de porc au jus
Poêlée ratatouille et Torsades Bio 
Crème dessert chocolat



Vendredi 07 juin 2019

Salade de Maïs, Olives et Coeurs de Palmier
*Cabillaud sauce dugléré
Riz Bio créole
Tome Noire
Cerises locales 

Origines

*Boeuf Bio à la provençale et Gardiane de Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Veau Bio Primeur printanier : Primeur des Montagnes Pyrénéennes France

*Tajine d'Agneau local aux abricots : "Agneau de Pays", France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)

*Filet de Merlu sauce crustacés : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Cabillaud sauce dugléré : Gadus morhua morhua, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki sauce bourride sétoise : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)

JUIN

" Les fruits, légumes et céréales
dans les expressions populaires"

"La cerise sur le gâteau"

"Avoir la pêche"


"Se prendre une prune"

FRUITS À NOYAU



Lundi 10 juin 2019

FERIE

Mardi 11 juin 2019


Pastèque Bio 
 Boles de Boeuf façon Picolat
 Semoule
 Fromage blanc aux fruits

Mercredi 12 juin 2019






Pâté en croûte de volaille
 Omelette Bio 
 Courgettes à la Provençale
 Banane Bio 

**Menu
printemps
Bio**

Jeudi 13 juin 2019

Pizza au fromage
 Poisson pané et citron
 Duo de carottes persillées
 Rondelé nature
 Abricots Bio 

Vendredi 14 juin 2019

 Tomates Bio Locales et Concombres Bio 
 Veau Bio Primeur printanier
 Méli-Mélo de Céréales Bio 
 Yaourt nature sucré Bio 

Origines

*Boeuf Bio à la provençale et Gardiane de Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Veau Bio Primeur printanier : Primeur des Montagnes Pyrénéennes France

*Tajine d'Agneau local aux abricots : "Agneau de Pays", France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)

*Filet de Merlu sauce crustacés : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Cabillaud sauce dugléré : Gadus morhua morhua, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki sauce bourride sétoise : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)

JUIN

**" Les fruits, légumes et céréales
dans les expressions populaires"**


"La cerise sur le gâteau"

"Avoir la pêche"


"Se prendre une prune"

FRUITS À NOYAU




Lundi 17 juin 2019

Melon jaune 
Paëlla au poulet
Cantafrais
Yaourt brassé


Mardi 18 juin 2019

Taboulé au Thon
Saucisse catalane grillée
Mousseline de petits pois
Mimolette
Nectarine locale 


Mercredi 19 juin 2019

Salade de tomates locales 
 Gardiane de Boeuf Bio 
Gnocchi à la romaine
Camembert
Tarte aux pommes

Jeudi 20 juin 2019

Macédoine à la mayonnaise
Rôti de veau au jus
Flan de courgettes
St Nectaire
Abricots Bio 

Vendredi 21 juin 2019

Salade de Batavia, Noix et Emmenthal
*Hoki sauce bourride sétoise
Pommes de terre lamelles
Purée de pommes Bio 

Origines

*Boeuf Bio à la provençale et Gardiane de Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Veau Bio Primeur printanier : Primeur des Montagnes Pyrénéennes France

*Tajine d'Agneau local aux abricots : "Agneau de Pays", France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)

*Filet de Merlu sauce crustacés : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Cabillaud sauce dugléré : Gadus morhua morhua, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki sauce bourride sétoise : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)

JUIN

" Les fruits, légumes et céréales
dans les expressions populaires"

"La cerise sur le gâteau"

"Avoir la pêche"

"Se prendre une prune"

FRUITS À NOYAU

Lundi 24 juin 2019

Friand au fromage



*Tajine d'Agneau local aux abricots

Duo de Haricots verts et beurre

Vache qui rit

Pêche Bio



Mardi 25 juin 2019



Tomates Bio en vinaigrette

*Colin Madras

Céréales gourmandes

Fromage blanc

Mercredi 26 juin 2019

Maïs, Betteraves et Surimi



Cuisse de pintade

Petits pois au jus

Cantal

Abricots locaux 

Jeudi 27 juin 2019

Melon type charentais Bio 

Fricadelle de boeuf

Beignets de salsifis

Brie

Eclair au chocolat

Menu
Déjeuner
sur l'Herbe

Vendredi 28 juin 2019

REPAS

Origines

*Boeuf Bio à la provençale et Gardiane de Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Veau Bio Primeur printanier : Primeur des Montagnes Pyrénéennes France

*Tajine d'Agneau local aux abricots : "Agneau de Pays", France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)

*Filet de Merlu sauce crustacés : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Cabillaud sauce dugléré : Gadus morhua morhua, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki sauce bourride sétoise : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)

JUIN

" Les fruits, légumes et céréales
dans les expressions populaires"

"La cerise sur le gâteau"

"Avoir la pêche"

"Se prendre une prune"

FRUITS À NOYAU

Lundi 01 juillet 2019

Salade verte de dés de féta
 *Filet de Merlu sauce crustacés
 Riz Bio Créole
 Yaourt nature

Mardi 02 juillet 2019

Salade de Blé au Thon fromagère
 Rôti de veau au jus
 Purée crécy
Abricots Bio
 Surprise glacée

Mercredi 03 juillet 2019

Galantine de volaille aux Olives
 Tomates farcies sur coulis
 Semoule
 Babybel
 Nectarine locale

Jeudi 04 juillet 2019

Pastèque Bio
 Brochette pica pica au poulet
 Haricots verts coupés à la tomate
 Tome noire
 Tarte aux poires

Vendredi 05 juillet 2019

Tomates et Demi-oeuf dur Bio
 Pennes Bio à la carbonara
 Cantafrais
Prune

Origines

- *Boeuf Bio à la provençale et Gardiane de Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Veau Bio Primeur printanier : Primeur des Montagnes Pyrénéennes France
- *Tajine d'Agneau local aux abricots : "Agneau de Pays", France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Filet de Merlu sauce crustacés : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
- *Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Cabillaud sauce dugléré : Gadus morhua morhua, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Hoki sauce bourride sétoise : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)

" Les fruits, légumes et céréales dans les expressions populaires"

JUIN

"La cerise sur le gâteau"

"Avoir la pêche"

"Se prendre une prune"

FRUITS À NOYAU