



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS

alsh

LUNDI 08 JUILLET 2024

*Pâté en croûte de volaille

*Colin à la portugaise

Purée crécy

St Nectaire AOP 

Melon type charentais Bio 

MARDI 09 JUILLET 2024

*Chorizo local  et Melon jaune Bio 

*Haut de cuisse de poulet

Paella

Emmental Bio 

Abricots Bio locaux  

MERCREDI 10 JUILLET 2024

Pastèque Bio  et dés de brebis

*Escalope de dinde Label Rouge  

à la normande

Poêlée campagnarde

Yaourt aux fruits

Purée de pommes Bio 

JEUDI 11 JUILLET 2024



Oeuf dur Bio  et avocat

Boulettes de lentilles sarrasin

sauce échalote ciboulette

Courgettes, tomates, pommes de terre

et mozzarella

Tome Noire IGP 

Nectarine HVE locale  

VENDREDI 12 JUILLET 2024

Salade verte et noix

*Rôti de veau moutarde

et estragon

Farfalles Bio 

Société crème

Tarte abricot

ORIGINES

*Pâté en croûte de volaille: Volaille Union Européenne

* Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Chorizo local : Viande de porc Occitanie, France

*Haut de cuisse de poulet : Union Européenne


*Escalope de dinde Label Rouge: Née, élevée, abattue et transformée en France

*Rôti de veau : Union Européenne


LUNDI 15 JUILLET 2024

Tarte au fromage
*Aiguillettes de poulet sofragit
Haricots verts Bio persillés 
Gouda Bio 
Melon type charentais Bio 



MARDI 16 JUILLET 2024

Carottes râpées Bio  et chou rouge
vinaigrette asiatique
*Merlu sauce citron
Nouilles à l'asiatique
St Paulin
Salade de fruits aux saveurs asiatiques

MERCREDI 17 JUILLET 2024





Salade verte
Gardiane de *Bœuf Bio 
Pommes rôties
Bonbel
Fromage blanc aux fruits

JEUDI 18 JUILLET 2024

Salade de riz Bio  au thon
*Saucisse grillée 
Purée crécy
Yaourt nature sucré
Prunes


 VENDREDI 19 JUILLET 2024


ORIGINES

Concombres Bio locaux 
Lasagnes aux épinards Bio 
et béchamel au fromage
Yaourt vanille local 
Purée de pommes poires Bio 

*Aiguillette de poulet : Union Européenne
*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
* Saucisse : Viande de porc Occitanie, France

LUNDI 22 JUILLET 2024

Pizza au fromage

*Boeuf Bio   bourguignon

Courgettes Bio  à la provençale

St Nectaire AOP 

Abricots Bio locaux  

MARDI 23 JUILLET 2024

Pastèque Bio  et dés de brebis
*Haut de cuisse de poulet

Paella

Cantafrais

Purée de pommes Bio 



MERCREDI 24 JUILLET 2024

Tranche de surimi et Coleslaw

Pennes Bio  à la carbonara
(*lardons et *dés de jambon)

Petits suisses aux fruits

Nectarine Bio locale  

JEUDI 25 JUILLET 2024

Concombres Bio locaux  
et olives noires

Galette tomate à la mozzarella

Gratin de chou-fleur et brocoli Bio 

Edam Bio 

Crème dessert chocolat

VENDREDI 26 JUILLET 2024

Salade verte et noix

*Hoki Bourride marseillaise

Semoule Bio 

Emmental Bio 

Moelleux chocolat

ORIGINES

***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

***Haut de cuisse de poulet** : Union Européenne

***Lardons** : viande de porc Union Européenne

***Dés de jambon** : viande de porc Union Européenne

***Hoki** : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

LUNDI 29 JUILLET 2024

Melon type charentais Bio 

*Tomates farcies

Macaronis Bio 

Rondelé nature

Yaourt cerise local 

ou Yaourt vanille local 

MARDI 30 JUILLET 2024

Salade de blé Bio  au thon

*Rôti de dinde Label Rouge 
aux petits oignons

Haricots verts Bio persillés 

Mini cabrette

Pêche Bio locale  



MERCREDI 31 JUILLET 2024

Tomates cerise HVE locales  
et dés de mozzarella

*Veau Bio   citron et olives

Purée de patates douces crémée

St Paulin

Liégeois vanille

JEUDI 01 AOÛT 2024

Salade verte et pois chiches Bio 
au cumin

Omelette Bio 

Petits pois carottes à l'échalote

Yaourt aux fruits

Tarte aux pommes normande

VENDREDI 02 AOÛT 2024

*Chorizo local  et cornichon
Meunière de poisson

Riz Bio créole 

Kiri

Pastèque Bio 

ORIGINES

*Tomates farcies : Viande bovine et Volaille Union Européenne

Rôti de dinde Label rouge : Union Européenne

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Chorizo local: Viande de porc Pyrénéus, France Occitanie