



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS

alsh

LUNDI 05 AOÛT 2024

*Pâté en croûte de volaille

*Colin à la portugaise

Purée crécy

St Nectaire AOP 

Melon type charentais Bio 

MARDI 06 AOÛT 2024

*Rosette locale  et Melon jaune Bio 

*Haut de cuisse de poulet

Paella

Emmental Bio 

Abricots Bio locaux  

MERCREDI 07 AOÛT 2024

Pastèque Bio  et dés de brebis

*Escalope de dinde Label Rouge  

à la normande

Poêlée rustique

Yaourt aux fruits et fromage blanc aux fruits

Purée de pommes Bio 

JEUDI 08 AOÛT 2024



Oeuf dur et avocat

Boulettes de lentilles sarrasin

sauce échalote ciboulette

Courgettes, tomates, pommes de terre
et mozzarella

Tome Noire IGP 

Nectarine blanche locale 

VENDREDI 09 AOÛT 2024

Salade verte et noix

*Rôti de veau Label Rouge  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 Label Rouge : Union Européenne


LUNDI 12 AOÛT 2024

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

MARDI 13 AOÛT 2024

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

MERCREDI 14 AOÛT 2024

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





JEUDI 15 AOÛT 2024

FERIE

VENDREDI 16 AOÛT 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 19 AOÛT 2024




Pizza au fromage

*Boeuf Bio   bourguignon
Courgettes Bio  à la provençale
St Nectaire AOP 
Abricots Bio locaux  

MARDI 20 AOÛT 2024





Pastèque Bio  et dés de brebis
*Haut de cuisse de poulet
Paella
Cantafrais
Purée de pommes Bio 

MERCREDI 21 AOÛT 2024



Tranche de surimi et Coleslaw
Pennes Bio  à la carbonara
(*lardons et *dés de jambon)
Petits suisses aux fruits
Nectarine Bio locale  

JEUDI 22 AOÛT 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 23 AOÛT 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 26 AOÛT 2024

Melon type charentais Bio 
*Tomates farcies
Macaronis Bio 
Rondelé nature
Yaourt fraise local 

MARDI 27 AOÛT 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 28 AOÛT 2024

Tomates cerise HVE locales 
et dés de mozzarella 
*Veau Bio 
citron et olives 
Purée de patates douces crémée
St Paulin
Liégeois vanille

JEUDI 29 AOÛT 2024



Salade verte et pois chiches Bio 
au cumin
Omelette Bio 
Petits pois carottes Bio 
à l'échalote
Yaourt aux fruits
Tarte aux pommes normande

VENDREDI 30 AOÛT 2024

*Rosette locale 
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)
*Rosette locale: Viande de porc Pyrénéus, France Occitanie