



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE  COLESLAW (1)	BETTERAVE FRAMBOISE 	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE  MIMOLETTE	ROSETTE (4)	SALADE  COLESLAW (1)	BETTERAVE  FRAMBOISE	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE  MIMOLETTE	TARTI TOMATE (1) 
(1) CAROTTE RÂPÉE									
SAUTÉ DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE	AXOA DE VEAU 	POT AU FEU SAUCE TOMATE	PENNE SEMI- COMPLÈTE  RATATOUILLE LENTILLE CORAIL	PARMENTIER DE SAUMON (2)	PANÉ ÉPINARD FROMAGE	TARTE AU FROMAGE (1)	OMELETTE (1)	PENNE SEMI- COMPLÈTE  RATATOUILLE LENTILLE CORAIL	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUÈTE (3)
				(2) HACHIS PARMENTIER					
HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	POMME RISSOLÉE	BEIGNET DE CHOU FLEUR			HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	POMME RISSOLÉE	BEIGNET DE CHOU FLEUR		
SAINT PAULIN 			PARMESAN RÂPÉ	CROCLAIT	SAINT PAULIN 			PARMESAN RÂPÉ	CROCLAIT
CLÉMENTINE 	KIWI 	YAOURT PULPÉ FRAISE 	GALETTE DES ROIS (1)	PURÉE DE POMME	CLÉMENTINE 	KIWI 	YAOURT PULPÉ FRAISE 	GALETTE DES ROIS (1)	PURÉE DE POMME
			(1) DONUT						

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest 
Agriculture biologique 
AOP 

IGP 

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Salade COLESLAW : Chou blanc, carotte BIO, mayonnaise.

Sauté de poulet sauce AIGRE DOUCE : Poulet, sauce aigre douce (acide et sucrée), tomate concassée, ananas, oignon, sauce soja, épices et aromates.

AXOA de veau : Veau, poivron, oignon, ail.

POT AU FEU : Braisé de bœuf.

PARMENTIER de saumon : Lait, saumon, purée, crème fraîche, ail, persil, Aneth, échalote

Gratin de BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUÈTE : Purée de butternut, champignon, carotte, cacahuète, oignon, emmental.



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RÂPÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE (1) (1) MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE GÉSIEERS AUX CROÛTONS	TARTE AU POIREAU (1) (1) PIZZA FROMAGE	SALADE RUSTIQUE (3) (3) SALADE RUSTIQUE SANS NOIX	CAROTTE RÂPÉE	MACEDOINE MAYONNAISE (1)	SALADE AUX CROÛTONS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE RUSTIQUE (3)
SAUCE NAPOLITAINE FÈVE ET POIS	GRATIN ÉPINARD FUMET DE TERRE POISSON(2) (2) STEAK HACHÉ ÉPINARDS MORNAY POMME DE TERRE	POULET RÔTI	RÔTI DE PORC SAUCE À L'ESPAGNOLE (4)	GRATIN DES OCÉANS (2) (2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCE NAPOLITAINE FÈVE ET POIS	GALETTE SEITAN	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL (1)	BOULETTES THAÏ	PAËLLA PÉPINETTE AUX LÉGUMES
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE		HARICOT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ MADRAS	COQUILLETTE SEMI COMPLETE	ÉPINARD POMME DE TERRE MORNAY	HARICOT FONDANT	BROCOLI BEURRE	
EMMENTAL RÂPÉ	COMTÉ		CAMEMBERT		EMMENTAL RÂPÉ	COMTÉ		CAMEMBERT	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME BIO CHOCOLAT	PARIS BREST (1) (3) (1) (3) MILLE FEUILLE	POMME	ORANGE	FROMAGE BLANC SUCRE	CRÈME BIO CHOCOLAT	PARIS BREST (1) (3)	POMME	ORANGE

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
Agriculture biologique
AOP

IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

SAUCE NAPOLITAINE FEVES ET POIS: Champignon, crème fraîche, carotte, fève, lait, pois cassé, égréné de pois bouillon de légume, thym, oignon

MACEDOINE mayonnaise : Petit pois, haricot vert, flageolet, carotte, navet, mayonnaise, moutarde.

GRATIN DE POISSON EPINARDS BIO POMME DE TERRE : cabillaud, fumet de poisson, pommes de terre, épinard Bio, vin blanc, crème fraîche, échalote, lait, emmental râpé

Salade RUSTIQUE : Chou vert ou chou blanc, fourme d'Ambert, noix, échalote, ail.

GRATIN des océans : Filet de hoki, lait, champignon, moule, encornet, crevette, oignon, carotte, poivron, ail.

RIZ MADRAS : Riz, ananas, oignon, poivron, raisin sec, curcuma.

PAELLA PEPINETTES AUX LEGUMES : pépinette, petits pois, carotte, poivron en lanière, ail, oignon, bouillon de légumes

SAUCE ESPAGNOLE : Tomate concassée, vin blanc, thym, fond brun, oignon, carotte, curcuma, épices rizd'or



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO ^{AB}	PIZZA AU THON (2)	SALADE VERTE ^{AB}	SALADE FARANDOLE ^{AB}	SALADE SURIMI (1) (2)	SALADE ACAPULCO ^{AB}	PIZZA FROMAGE	SALADE VERTE ^{AB}	SALADE FARANDOLE ^{AB}	SALADE VERTE AUX GRAINES
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	POISSON PANÉ (2)	BLANQUETTE D'AGNEAL	CHIPOLATA (4)	LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTE LENTILLE SARRASIN	BÂTONNET ALGUE CITRON	OEUF DUR A LA PORTUGAISE (1)	CRÊPE FROMAGE CHAMPIGNON(1)
^{AB} SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PURÉE	^{AB} LENTILLE	^{AB} SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	^{AB} JULIENNE ROMANESCO FUSILLI SEMI COMPLÈTE	PURÉE	^{AB} LENTILLE
	CANTAL			^{AB} RONDELÉ NATURE		CANTAL			^{AB} RONDELÉ NATURE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT (1)	CLÉMENTINE ^{AB}	DÉS ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUE VANILLE ^{AB}	KIWI ^{AB}	ÉCLAIR AU CHOCOLAT (1)	CLÉMENTINE ^{AB}	DÉS ANANAS MANGUE PAPAYE	YAOURT BASQUE VANILLE ^{AB}	KIWI ^{AB}
(1) MILLE FEUILLE									

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc

Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiens

POUR EN SAVOIR PLUS :

Salade ACAPULCO : Carotte BIO, ananas, maïs BIO, raisin sec.

LEGUMES couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

Carotte PARMENTIER : Bâtonnets de carotte BIO, pomme de terre, oignon, ail.

Julienne ROMANESCO FUSILLI SEMI COMPLETES: Fusilli semi complètes, Batonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanesco.

LOGOS : Sud-Ouest
 Agriculture biologique ^{AB}
 AOP

IGP

Bon appétit !



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE OEUF (1) (1) POMME DE TERRE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (4)	SALADE SOLEIL LEVANT	PÉPINETTE À L'ITALIENNE	SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE OEUF (1)	SALADE NAPOLITAINE (1)	SALADE SOLEIL LEVANT	PÉPINETTE À L'ITALIENNE
FILET DE COLIN SAUCE CURRY (2) (2) ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉE SAUCE BRUNE	NUGGETS VÉGÉTAL	AB OMELETTE NATURE (1)	BŒUF STROGONOFF	GRATIN DE BUTTERNUT AU CANARD	AB RIZ LENTILLE AMANDE CAROTTE (3)	NUGGETS VÉGÉTAL	AB OMELETTE NATURE (1)	BOULETTE SOJA SAUCE TOMATE	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUËTE (3)
RIZ BASMATI	PURÉE AUX DEUX LÉGUMES (POTIRON CAROTTE POMME DE TERRE)	(1) ESCALOPE HÂCHÉE DE VEAU SAUCE BRUNE	POMME DAUPHINE (1) (1) POMME GALETTE	SAMOS		PURÉE AUX DEUX LÉGUMES (POTIRON CAROTTE POMME DE TERRE)	(1) ESCALOPE HACHÉE DE VEAU SAUCE BRUNE	POMME DAUPHINE (1)	
CREME DESSERT VANILLE	POMME AB	SAINT NECTAIRE  BANANE AB	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT FERMIER SUCRÉ	CREME DESSERT VANILLE	SAINT NECTAIRE  BANANE AB	RATATOUILLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT FERMIER SUCRÉ

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest 
Agriculture biologique AB 
AOP 

IGP 

Bon appétit!

POUR EN SAVOIR PLUS :

Filet de COLIN SAUCE CURRY : Colin, lait de coco, échalote, crème fraîche, curry, jus de citron.

Pomme de terre en SALADE : Oeuf dur, pomme de terre, poivron, échalote, cornichon.

Sauce MORNAY : béchamel, emmental, muscade.

RATATOUILLE : Mélange de tomate, aubergine, courgette, poivrons rouge et vert, oignon.

Gratin de CANARD AU BUTTERNUT : Purée de butternut, Effiloché de canard

Salade SOLEIL LEVANT : Chou blanc emincé, carotte, ananas, Cubes de mangue, graines de sésame, sauces soja, gingembre

Boeuf STROGONOF : Emincé de bœuf, oignon, carotte, tomate concassée, crème fraîche, paprika doux, vin blanc, fond brun

Pepinette ITALIENNE : Pepinette, carotte, maïs, échalote, persil.

Salade NAPOLITAINE : Torsade, mayonnaise, olive noire, paprika.

Gratin de BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUËTE : Purée de butternut, champignon, carotte, cacahuète, oignon, emmental



MÉNUS STANDARDS					MÉNUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE AU JAMBON (4)	CAROTTE CÉLERI VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVE BASILIC VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL (4)	SALADE CHIFFONNADE AU FROMAGE	CAROTTE CÉLERI VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVE BASILIC VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE (1)
ÉMINCÉ DINDE SAUCE COCO	CORDON BLEU	RISOTTO FÈVE ASPERGE	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	CUBE DE POISSON BEURRE AMANDE (2) (3)	GALETTE POIS CHICHE CUMIN	TARTE AU ROMAGE (1)	RISOTTO FÈVE ASPERGE	LASAGNE ÉPINARD CHÈVRE (1)	BOULETTE LENTILLE/ SARRASIN
BEIGNET SALSIFI	PETIT-POIS CAROTTE OIGNON		JULIENNE ROMANESCO /FUSILLI SEMI COMPLÈTE	(2) (3) STEAK HACHÉ MAITRE D'HÔTEL	BEIGNET SALSIFI	PETIT-POIS CAROTTE OIGNON			CAROTTE BIO VICHY
YAOURT FERMIER CITRON	COMTÉ	ÉDAM	CRÊPE (1) CONFITURE FRAISE (1) DONUT ET CONFITURE DE FRAISE	SEMIOULE AU LAIT	YAOURT FERMIER CITRON	COMTÉ	ÉDAM	CRÊPE (1) CONFITURE FRAISE	SEMIOULE AU LAIT

La
cantoche
Des
années 50

La
cantoche
Des
années 50

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
Agriculture biologique
AOP



Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Emincé de dinde sauce COCO : Dinde, tomate concassée, lait de coco, oignons, curry, poivrons

RISOTTO fève asperge : Riz long, asperge verte, fève, parmesan, crème fraîche, oignon.

CUBE DE POISSON BEURRE AMANDE : cubes de poisson, beurre, amandes effilées, jus de citron

Julienne ROMANESCO : Bâtonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanesco.



Fil conducteur des menus à thème de cet année :

LA MACHINE A VOYAGER DANS LE TEMPS ET LES SAVEURS

Nous remontons maintenant à une époque un peu plus proche de nous. Allons voir ce qu'il se passait à la « cantoche » des années 50...

Interrogeons nos aînés, recherchons des photos d'époque, allons enquêter pour tout découvrir de ces habitudes alimentaires du passé !