



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW (1)	PIZZA AU FROMAGE	SALADE ACAPULCO	SALADE MIMOLETTE	BETTERAVE ROUGE FRAMBOISE	SALADE COLESLAW (1)	PIZZA AU FROMAGE	SALADE ACAPULCO	SALADE MIMOLETTE	BETTERAVE ROUGE FRAMBOISE
(1) CAROTTE RÂPÉE									
SAUTÉ DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE	AXOA DE VEAU	POT AU FEU SAUCE TOMATE	PENNE SEMI-COMPLÈTE RATATOUILLE LENTILLE	PARMENTIER DE SAUMON (2)	PANÉ ÉPINARD FROMAGE	BOULETTE LENTILLE SARRASIN	OMELETTE (1)	PENNE SEMI-COMPLÈTE RATATOUILLE LENTILLE	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUÈTE (3)
				(2) HACHIS PARMENTIER					
HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR			HARICOT VERT ET POMME DE TERRE	CAROTTE VICHY	BEIGNET DE CHOU FLEUR		
SAINT PAULIN			PARMESAN RÂPÉ	CROCLAIT	SAINT PAULIN			PARMESAN RÂPÉ	CROCLAIT
POIRE	KIWI	YAOURT BASQUE FRAISE	PURÉE DE POMME	BEIGNET CHOCO-NOISETTE (1) (3)	POIRE	KIWI	YAOURT BASQUE FRAISE	PURÉE DE POMME	BEIGNET CHOCO-NOISETTE (1) (3)
				(1) (3) 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 SAUCE TOMATE : Braisé de bœuf, Tomate concassée, Sauce tomate, Sucre, Herbes de provence

PENNE SEMI COMPLETE RATATOUILLE : Penne semi complète, Mélange de tomate, aubergine, courgette, poivrons rouge et vert, oignon.

Parmentier de Saumon : Saumon, Purée, Echalote, Aneth, Crème fraîche

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

Carottes Vichy : Carotte, Sel, Beurre, Ail

Salade Acapulco : Carotte rannée, Raisins secs, Ananas, Mais, Vinaigrette

Betterave vinaigrette à la framboise : Betterave cube, Framboises, Echalote, Vinaigrette



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RÂPÉE	ROSETTE (4)	SALADE RUSTIQUE (3) (3) SALADE RUSTIQUE SANS NOIX	TARTE AU POIREAU (1) (1) PIZZA FROMAGE	SALADE AU DÉS DE BREBIS Anniversaire Olympique d'HENRI IV	CAROTTE RÂPÉE	TARTI TOMATE (1)	SALADE RUSTIQUE (3)	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE AU DÉS DE BREBIS Anniversaire Olympique d'HENRI IV
GARNITURE DE LÉGUMES À LA CRÈME	GRATIN ÉPINARD POMME DE TERRE POISSON(2) (2) STEAK HACHE/ÉPINARDS MORNAY POMME DE TERRE	BOULETTE SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC SAUCE ESPAGNOLE (4)	SAUTÉ DE POULET FAÇON POULE AU POT	GARNITURE DE LÉGUMES À LA CRÈME	GALETTE DE SEITAN	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL (1)	BOULETTES FAÇON THAI	BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE BLANCHE
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE		HARICOT VERT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ AU GRAS ET SES PETITS LÉGUMES	COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	ÉPINARD POMME DE TERRE MORNAY	HARICOT VERT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ AU GRAS ET SES PETITS LÉGUMES
EMMENTAL RÂPÉ	SAINT NECTAIRE		CAMEMBERT		EMMENTAL RÂPÉ	SAINT NECTAIRE		CAMEMBERT	
YAOURT BASQUE SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	CLÉMENTINE	POMME	TARTE AUX POMMES (1) (1) TARTE POMMES SANS ŒUF	YAOURT BASQUE SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	CLÉMENTINE	POMME	TARTE AUX POMMES (1)

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

POUR EN SAVOIR PLUS :

Garniture LEGUMES à la crème : Champignon, crème fraîche, carotte, fève, lait, pois cassé, purée d'artichaut, échalote.

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

Boulette vegetale sauce blanche : Boulette végétale, Bouillon de légumes, crème fraîche, farine, beurre.

Gratin Epinards Pomme de terre : Epinards, Filet de cabillaud, crème fraîche, lait, échalote, Farine Beurre, Fumet de poisson, Vin blanc sec, Emmental Rapé

Roti de porc sauce espagnole : Roti de porc, Tomate concassée, carotte, Rizdor, oignon, Curcuma, Poivron, farine, Vin blanc sec

LOGOS : Sud-Ouest
 Agriculture biologique
 AOP IGP

Sauté de poulet facon poule au pot : sauté de poulet, Bouillon de volaille, crème fraîche, farine, beurre.

Riz au gras et ses petits légumes : Riz long, Bouillon de légumes, Thym, beurre, Oignon, Navets, Poireau, Carotte

Fil conducteur des menus à thème de cet année :



Henri IV n'a pas connu les jeux olympique mais il n'en n'était pas moins un grand sportif ! Passionné de jeu de paume, il y jouait chaque jour. Il était également féru de chevaux et de chasse et fût l'un des 1^{er} à grimper en montagne dans les Pyrénées.

Bon appétit !



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO	MACÉDOINE MAYONNAISE (1)	SALADE FARANDOLE	SALADE CREVETTE SURIMI SAUCE COCKTAIL (1) (2)	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	MACÉDOINE MAYONNAISE (1)	SALADE FARANDOLE	SALADE EMMENTAL ET NOISETTE CONCASSÉE (3)	BETTERAVE VINAIGRETTE
	(1) MACÉDOINE VINAIGRETTE		(1) (2) PARFAIT DE VOLAILLE						
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	POISSON PANÉ (2)	ÉMINCÉ DE VEAU SAUCE PAIN D'ÉPICES ET MARRON	CHIPOLATA (4)	LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTE LENTILLE SARRASIN	BÂTONNET CITRON ALGUE	BOULETTE SAUCE PAIN D'ÉPICES ET MARRON	CRÊPE FROMAGE CHAMPIGNON(1)
		(2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS							
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE	POMME POPS	LENTILLE	SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE	POMME POPS	LENTILLE
	CANTAL			RONDELÉ NATURE		CANTAL			RONDELÉ NATURE
YAOURT BASQUE VANILLE	CLÉMENTINE	PURÉE ABRICOT BANANE	MOELLEUX CHOCO COCO(1) BONBON CHOCOLAT(1.3)	KIWI	YAOURT BASQUE VANILLE	CLÉMENTINE	PURÉE ABRICOT BANANE	MOELLEUX CHOCO COCO(1) BONBON CHOCOLAT(1.3)	KIWI
			(1) (3) TARTE AUX POIRES ET PÂTE DE FRUIT						

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

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.
- Haricots plats /fusilli semi complète : Haricots plats, Oignon, Ail, Beurre, Persil, Fusilli semi complète
- Salade FARANDOLE : Chou blanc Emincé, Radis, Olives, Mais Echalote, Vinaigrette
- SALADE crevette Surimi sauce cocktail : Salade verte, Crevette, Surimi, Avocat, ananas, Mayonnaise. Ketchup. Jus citron.

LOGOS : Sud-Ouest
 Agriculture biologique
 AOP IGP

Bon appétit !

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

Fil conducteur des menus à thème de cet année :

LES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES PARIS 2024

Le père Noël est un athlète accompli ! Il s'entraîne toute l'année pour pouvoir assurer le marathon de la distribution des cadeaux le 24 décembre ! Sans compter qu'il teste lui même tous les équipements : baskets, raquettes, gants de boxe, kimono, paddle, ballons, etc ...





MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	POMME DE TERRE EN SALADE OLIVE MAÏS	PÂTÉ DE CAMPAGNE (4)	SALADE SOLEIL LEVANT	SALADE CHIFFONNADE À L'EMMENTAL		POMME DE TERRE EN SALADE OLIVE MAÏS	SALADE NAPOLITAINE (1)	SALADE SOLEIL LEVANT	SALADE CHIFFONNADE À L'EMMENTAL
FÉRIÉ	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1)	BŒUF STROGONOF	FILET DE COLIN SAUCE CURRY (2)	FÉRIÉ	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1)	BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	
		(1) ESCALOPE HACHÉE DE VEAU SAUCE BRUNE		(2) ESCALOPE HACHÉE DE VEAU SAUCE BRUNE					
	PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1)	RIZ BASMATI		PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1)	RIZ LENTILLE AMANDE CAROTTE (3)
			(1) POMME GALETTE						
		SAINT NECTAIRE 					SAINT NECTAIRE 		
	POMME 	BANANE 	MOUSSE CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE		POMME 	BANANE 	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE

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  IGP 
 Agriculture biologique 
 AOP 

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Filet de colin SAUCE CURRY : Cabillaud, lait de coco, échalote, crème fraîche, curry, jus de citron.

Pomme de terre en SALADE Olive, Maïs : Pomme de terre, olive verte, olive noire, Vinaigrette Maïs, échalote,

Purée aux deux légumes : Purée, Purée de potiron, Purée de carotte, Lait Beurre, Crème fraîche,

Riz lentille, Amande Carotte : Riz long basmati, lentille verte, Carotte, Amande

Salade SOLEIL LEVANT : Chou blanc, Carotte, Ananas, Cubes de mangue, Graines de sésame, Sauce soja, Vinaigrette, Vinaigrette

BOEUF STROGONOF : Emincé de boeuf, Tomate concentrée, Fond brun, oignon, Crème fraîche, Paprika

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

Ratatouille : Tomate, Courgette, Huile d'olive, Ail

FILET de COLIN SAUCE CURRY : Filet de Colin, lieu, Fumet de poisson, Echalote, lait de coco, Vin blanc sec



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	POMELO	PIZZA AU FROMAGE	^{AB} BETTERAVE VINAIGRETTE	TABOULÉ		POMELO	PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE ^{AB}	TABOULÉ
FÉRIÉ	POISSON MEUNIÈRE (2) (2) ESCALOPE DE DINDE	CHILI SIN CARNE	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	POULET RÔTI	FÉRIÉ	BÂTONNET ALGUE CITRON	CHILI SIN CARNE		BOULETTE LENTILLE/ SARRASIN
	^{AB} PETIT POIS CAROTTE OIGNON	RIZ CRÉOLE	JULIENNE ROMANESCO /FUSILLI SEMI COMPLÈTE ^{AB}	CHOU FLEUR SAUCE CRÈME ^{AB}		^{AB} PETIT POIS CAROTTE OIGNON	RIZ CRÉOLE	LASAGNE ÉPINARD CHÈVRE (1)	CHOU FLEUR SAUCE CRÈME ^{AB}
	CANTAL 	ÉDAM ^{AB}				CANTAL 	ÉDAM ^{AB}		
	KIWI ^{AB}	ORANGE ^{AB}	FROMAGE BLANC FRUITÉ	GÂTEAU BASQUE (1) (1) DONUT		KIWI ^{AB}	ORANGE ^{AB}	FROMAGE BLANC FRUITÉ	GÂTEAU BASQUE (1)

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 :

Sauté de veau : Sauté de veau, tomate concassée et concentrée, champignon, oignon, ail.

Julienne ROMANESCO Fusilli Semi Complete : Bâtonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanesco / Fusilli semi Complete

Petits pois carotte oignons : Petits pois tres fins, pomme de terre, carotte, oignons, beurre, bouillon de légumes, Beurre

POUR EN SAVOIR PLUS :

Chili sin carne : egrene de pois végétal,maïs, haricot rouge, Tomate concassée, Tomate concentrée poivron, Carotte, Bouillon de légumes, oignon, Ail, Cumin, Tabasco

Riz créole : Riz étuvé camarguais, beurre, sel

Roti de veau sauce champignon : Roti de veau, sauce champignon, Lait, oignon, Beurre, crème fraiche

Lasagnes Epinards chevre : Plaque lasagnes, Epinards branche, Fromager de chevre,