

Menus Lagardelle



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|-------|-------|----------|-------|----------|
| ENTRÉE | | | | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| DESSERT | | | | | |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arizona: riz, tomate, petits pois, maïs, emmental

P.A. n°3

Semaine n°18 : du 3 au 7 Mai 2021

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|--|----------------------------|--|---|
| ENTRÉE | Salade verte + croutons | Betteraves vinaigrette | Concombre à la menthe | Carottes râpées | Salade Arizona |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de porc au miel épicé <i>S/viande s/porc Filet de colin</i> | Lasagnes bolognaise <i>S/viande : Nugget's de blé</i> | Clafoutis tomate et chèvre | Parmentier de lentilles corail à la provençale | Filet de colin sauce aurore <i>S/poisson : Jambon de dinde</i> |
| PRODUIT LAITIER | Fondu président | Yaourt nature sucré | Camembert | Carré fromager | Emmental |
| DESSERT | Flan chocolat | Pomme | Compote poire coupelle | Banane | Semoule au lait |

P.A. n°4

REPAS VEGETARIEN

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

En gras les plats contenant du porc

B bio
1 élément BIO / jour + 4 repas bio/trimestre

L Local

Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bousquet" et les fruits de "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Lagardelle

Semaine n°19 : du 10 au 14 Mai 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade Soisson: Haricots blanc, tomate, poivrons rouge et vert, paprika

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------------------|--|---|---------------------|-----------|--|
| ENTRÉE | Salade coleslaw | Chou-fleur vinaigrette | Pâtes au basilic | ASCENSION | Radis rondelles sauce fromage blanc |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Estouffade de bœuf <i>S/viande : Omelette</i> | Filet de colin sauce curry <i>S/poisson : Haché de veau au jus</i> | Croq' basquaise | | Filet de colin sauce provençale <i>S/poisson : Saucisse de Toulouse</i> |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Edam | Fromage blanc sucré | | Lentilles |
| DESSERT | Purée pomme fraise | Poire | Pomme | | Fraidou |
| | | | | | Liégeois vanille <i>S/porc : crème dessert vanille</i> |

P.A. n°5

Semaine n°20 : du 17 au 21 Mai 2021



Escapade gourmande au porc

En gras les plats contenant du porc

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------------------|---|----------------------------|---|---|-----------------------|
| ENTRÉE | Salade Soisson | Carottes râpées | Salade exotique | Tomate vinaigrette aux olives | Concombre vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Colin pané <i>S/poisson : Escalope viennoise</i> | Boullgour aux pois chiches | Poulet rôti * <i>S/viande : Cake aux légumes</i> | Brandade de poisson <i>S/poisson : Tortillas</i> | Feuilleté de fromage |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Camembert | Vache qui rit | Carré frais | Yaourt sucré |
| DESSERT | Pomme | Flan nappé caramel | Banane | Tarte Nata | Riz au lait |

P.A. n°1

1 élément BIO / jour + 4 repas bio/trimestre

Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bousquet" et les fruits du "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



C Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Lagardelle

Semaine n°21 : du 24 au 28 Mai 2021

| | PENTECOTE | | REPAS VEGETARIEN | | |
|-----------------------|-----------|--|---|--------------------------------|--|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
| ENTRÉE | | Salade pastourelle B | Salade de lentilles B | Betteraves ciboulette A | Salade verte + croutons B bio |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | | Paupiette de veau au jus <i>S/viande : Pizza au fromage</i> | Colin meunière citron <i>S/poisson : Escalope de dinde</i> | Riz à la cantonnaise A | Omelette à la tomate |
| PRODUIT LAITIER | | Carottes | Pêlé mêlé provençal | (Plat complet) | Semoule B |
| DESSERT | | Fromage frais nature | Cotentin | Yaourt nature sucré | Brie |
| | | Pomme | Kiwi | Purée de pommes M | Mousse au chocolat <i>S/porc : crème dessert chocolat</i> |

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 31 Mai au 4 Juin 2021

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|---|--|---|---|---|
| ENTRÉE | Salade Western | Concombre vinaigrette B | Blé aux petits légumes B | Carottes râpées B | Oeuf dur mayonnaise |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de dinde sauce crème origan <i>S/viande : Crêpe au fromage</i> | Boulettes de bœuf à la provençale <i>S/viande : Filet de colin sauce provençale</i> | Jambon braisé <i>S/porc s/viande : Tortillas</i> | Penne à la napolitaine A | Filet de colin sauce bercy <i>S/poisson : Haché de veau au jus</i> |
| PRODUIT LAITIER | Haricots verts B | Pommes rissolées | Courgettes béchamel | et emmental râpé M | Julienne de légumes |
| DESSERT | Fondu président | Fromage frais au sel de Guérande | Yaourt aromatisé | *** | Coulommiers |
| | Pomme | Crème dessert vanille | Cookies | Fromage blanc et coulis de fruits rouges M | Banane B |

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

En gras les plats contenant du porc

B bio
1 élément BIO / jour + 4 repas bio/trimestre

L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bousquet" et les fruits du "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Lagardelle

Semaine n°23 : du 7 au 11 Juin 2021

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------------------|---|--|-------------------------------|-----------------------------------|---|
| ENTRÉE | Salade verte + croutons | B bio Macédoine de légumes | Taboulé | A Melon | Salade de pâtes au basilic B |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Bœuf aux olives <i>S/viande : Omelette à la provençale</i> | Rougail de saucisse <i>S/porc S/viande : Filet de colin sauce tomate</i> | M Cake à la provençale | A Parmentier à la mexcaine | Beignets de poisson citron <i>S/poisson : Nugget's de volaille</i> |
| | Boullgour B | Riz pilaf | Ratatouille B | (Plat complet sans viande) | Epinards à la crème |
| PRODUIT LAITIER | Petit fromage frais nature | Yaourt aromatisé | Tomme blanche | Brie B | Edam |
| DESSERT | Flan nappé caramel | Pomme | Pêche (sous réserve) | Poire | M Clafoutis aux abricots |

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 14 au 18 Juin 2021

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------------------|---|---|--|---|---|
| ENTRÉE | Carottes râpées B | Betteraves vinaigrette B | Melon | A Salade de riz façon niçoise B | Tomate vinaigrette B |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Courgettes au bœuf <i>S/viande : Cake au fromage</i> | Palette de porc au jus <i>S/porc s/viande: Filet de colin sauce basilic</i> | Sauté de dinde à l'estragon <i>S/viande : Omelette aux fines herbes</i> | A Nuggets de blé | Couscous de poisson <i>S/poisson : Couscous aux boulettes d'agneau</i> |
| | (Plat complet) <i>S/viande : courgettes béchamel</i> | Haricots blancs cuisinés | Pâtes papillons B | Poêlée de légumes | (Plat complet) |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Cotentin | Brie | Fromage frais sucré | Vache qui rit |
| DESSERT | Madeleine | Pastèque | Mousse au chocolat <i>S/porc : crème dessert chocolat</i> | Fraises (sous réserve) | M Purée pomme pêche |

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

En gras les plats contenant du porc

B bio
1 élément BIO / jour + 4 repas bio/trimestre

L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bousquet" et les fruits du "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Lagardelle

Semaine n°25 : du 21 au 25 Juin 2021

Escapade gourmande en Grèce

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------------------|--|--|--|--------------------------------------|---|
| ENTRÉE | Salade coleslaw | Taboulé B | Salade Pastourelle | Concombre feta | Tomate vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf tomate <i>S/viande : Omelette à la tomate</i> | Poulet rôti * <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i> | Colin pané citron <i>S/poisson : Escalope viennoise</i> | Moussaka de lentilles A | Marmite de poisson <i>S/poisson : Paupiette de veau</i> |
| | Pâtes tortis B | Petits pois cuisinés <i>S/porc s/viande : petits pois au jus</i> | Pêlé môle provençal | (Plat complet) | Riz créole B |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Coulommiers | Gouda B | Delice de fromage blanc à la Grecque | Fraidou |
| DESSERT | Pomme | Flan nappé caramel | Pêche | Sablé amande citron * B | Mousse au chocolat <i>S/porc : crème dessert chocolat</i> |

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw:
carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise
Salade pastourelle:
pâtes, tomate, poivron

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°26 : du 28 Juin au 2 Juillet 2021

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------------------|---|---|--|--------------------------|---|
| ENTRÉE | Salade verte + croutons | Salade de blé tomate maïs B | Macédoine de légumes mayonnaise | Pâtes au basilic | Melon |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de porc aux poivrons <i>S/porc s/viande : Flan de légumes</i> | Filet de colin sauce catalane <i>S/poisson : Jambon de dinde</i> | Boulettes d'agneau sauce provençale <i>S/viande : Croq'végétarien</i> | Omelette + râpé | Cheeseburger <i>S/viande : Nugget's de poisson</i> |
| | Boulgour B | Carottes | Purée de p. de terre B | Haricots verts persillés | Frites + Ketchup B |
| PRODUIT LAITIER | Pavé 1/2 sel | Fromage frais sucré | Tomme blanche | Camembert | Yaourt aromatisé |
| DESSERT | Liégeois vanille <i>S/porc : crème dessert vanille</i> | Pastèque | Abricots | Pomme | Purée pomme abricot romarin M |

P.A. n°2

En gras les plats contenant du porc

B bio
1 élément BIO / jour + 4 repas bio/trimestre

L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur "Bousquet" et les fruits du "Vergers des Bosquet" (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet





L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Lagardelle

Semaine n°27 : du 5 au 9 Juillet 2021

| | REPAS VEGETARIEN | | | | |
|---|--|--|--|-------|----------|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|  ENTRÉE | Haricots verts vinaigrette | Tomate à la croque B |  <p>BONNES VACANCES!</p> | | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tortis bolognaise de lentilles A B | Jambon blanc <i>S/porc s/viande : Œufs durs</i> | | | |
| | (Plat complet sans viande) | Chips | | | |
|  PRODUIT LAITIER | Vache qui rit | Yaourt nature sucré | | | |
|  DESSERT | Pastèque | Fourrandise à la fraise | | | |

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale
En gras les plats contenant du porc

B bio
1 élément BIO / jour + 4 repas bio/trimestre

L Local

Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES