



Semaine 16 : du 16 au 20 Avril 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Haricots verts vinaigrette	Salade de riz tomate concombre	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte	Salade arlequin
	Tortis bolognaise *** 	Colin pané citron Purée de carottes	Poulet Yassa Semoule	Sauté de bœuf printanier Riz créole	Palette à la diable Ratatouille
	Edam	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie	Rondelé
	Pomme	Fourrandise au chocolat	Crème dessert vanille	Purée pomme	Banane

P.A. n°5

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Crêpe au fromage	Radis beurre	Tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson sec
	Emincé de dinde au paprika Chou-fleur béchamel	Chili con carne *** 	Filet de colin au beurre blanc Penne rigate	Rôti de porc Haricots verts	Marmite de poisson basquaise Purée de p. de terre
	Mimolette	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Fraidou	Yaourt aromatisé
	Poire	Liégeois chocolat	Banane	Tarte flan	Purée de pommes

P.A. n°1

✓ Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées
Porc de l'Aveyron
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine
française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio**L Local**

Rôti de porc : Bousquet
Sauté de bœuf printanier : Bousquet
Pomme : Les vergers du Bosquet (Senouillac)

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Semaine 18 : du 30 Avril au 4 Mai 2018



	LUNDI	MARDI 1er MAI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate vinaigrette		Pizza	Radis beurre	Salade verte
	Colin pané citron		Paupiette de veau marengo	Raviolis de volaille	Colombo de porc
	Coquillettes B		Carottes persillées	***	Riz pilaf
	Yaourt nature sucré		Rondelé nature	Edam B	Camembert
	Kiwi		Pomme	Mousse au chocolat	Flan nappé caramel B

P.A. n°2

Semaine 19 : du 7 au 11 Mai 2018

	LUNDI	MARDI 8 MAI	MERCREDI	JEUDI ASCENSION	VENDREDI
	Salade nantaise		Macédoine de légumes mayonnaise		Crêpe au fromage
	Nugget's de blé A		Steak haché		Colin pané citron
	Courgettes persillées		Pommes noisette		Haricots verts B
	Emmental		Fondu président		Brie
	Pomme B		Liégeois vanille		Kiwi

P.A. n°3

Les viandes de porc servies sont labellisées
Porc de l'Aveyron
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine
française

Fruits indiqués selon disponibilité

Coquillettes
Edam
Flan nappé caramel
Pomme
Haricots verts

Colombo de porc : Bousquet
Pomme : Les vergers du Bosquet
(Senouillac)

Composition des plats :










Salade nantaise : pommes de terre,
concombre, tomates et haricots verts

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Semaine 20 : du 14 au 18 Mai 2018






MIKI EN ANGLETERRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Céleri rémoulade ^B	Pâtes au basilic	 	Saucisson à l'ail
	Lasagne bolognaise *** 	Saucisse de Toulouse Purée de courgettes 	Omelette Petits pois au jus		Poulet rôti  Ratatouille
	Yaourt aromatisé ^B	Coulommiers	Fraidou	Gouda	
	Poire	Flan chocolat	Banane ou Fraises (sous réserve)	Abricots ^B	

P.A. n°4

Semaine 21 : du 21 au 25 Mai 2018

PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Macédoine de légumes mayonnaise	Radis beurre	Salade verte ^B	Salade américaine
		Filet de colin sauce provençale Riz pilaf ^B	Escalope de dinde au jus Lentilles	Omelette Pommes de terre rissolées	Rôti de porc moutarde  Haricots verts persillés ^B
		Rondelé	Edam	Brie	Fromage frais sucré
		Poire	Purée de pommes ^M	Mousse au chocolat	Fraises (sous réserve)

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées
Porc de l'Aveyron

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine
française

Fruits indiqués selon disponibilité

^B bio

Yaourt aromatisé
Céleri rémoulade
Pomme
Riz pilaff
Salade verte
Haricots verts

^L Local

Rôti de porc : Bousquet
Saucisse de toulouse : Bousquet
Pomme : Les vergers du Bosquet
(Senouillac)

Composition des plats :

Salade américaine : p. de terre,
tomate, maïs, céleri, œuf

Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate vinaigrette B	Taboulé	Mortadelle	Carottes râpées	Concombre vinaigrette B
	Hachis parmentier *** 	Cordon bleu de volaille Petits-pois	Filet de colin sauce basilic Courgettes béchamel	Rôti de porc Haricots verts	Filet de colin sauce catalane Boullgour
	Camembert	Mimolette	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé B	Fondu président
	Flan nappé caramel	Pomme B	Banane	Tarte griottine	Compote de pommes

P.A. n°1

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte B	Salade de riz tomate concombre	Chou-fleur vinaigrette	Saucisson à l'ail	Melon B
Plat principal	Sauté de porc au romarin	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette	Tortis bolognaise
Accompagnement	Lentilles	Ratatouille B	***	Purée de carottes	***
Produit laitier	Brie	Yaourt nature sucré	Edam	Cotentin	Coulommiers
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme	Abricots	Pêche B	Mousse au chocolat

P.A. n°2

Les viandes de porc servies sont labellisées - Porc de l'Aveyron
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

Tomates
Pomme
Yaourt aromatisé
Concombre
Salade verte
Ratatouille
Pêche
Melon












Rôti de porc : Bousquet
Sauté de porc au romarin : Bousquet
Pomme : Les vergers du Bosquet (Senouillac)

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes











Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018

MIKI EN RUSSIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade arlequin	Tomate vinaigrette	Salade de blé exotique		
	Escalope de poulet	Rougail de saucisse 	Rôti de dinde		Filet de colin sauce provençale
	Epinards béchamel	Riz pilaf 	Petits-pois au jus		Haricots verts persillés
	Emmental 	Cotentin	Fromage frais sucré		Brie
	Nectarine	Liégeois vanille	Purée pomme fruits rouges 		Banane 

P.A. n°3

Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Salade verte	Concombre en cubes vinaigrette	Mortadelle
	Sauté de bœuf aux poivrons 	Rôti de porc 	Cheese burger	Cordon bleu	Filet de colin sauce crevettes
	Pâtes papillons	Boullgour	Frites ketchup	Pommes de terre noisette	Riz pilaf 
	Yaourt aromatisé 	Fondu président	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré 	Gouda
	Pomme	Flan nappé caramel 	Pêche	Compote de pomme fraise	Abricots

P.A. n°4



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison
  bio
  Alternatif
  Local
  Certifié/label



 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRES DES TERRITOIRES




 Les viandes de porc servies sont labellisées
 Porc de l'Aveyron 
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine
 française 

Fruits indiqués selon disponibilité

 bio

 Emmental
 Riz pilaf
 Banane
 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature sucré
 Riz pilaf











 Local

 Rougail de saucisse: Bousquet
 Rôti de porc : Bousquet
 Sauté de Bœuf: Bousquet
 Pomme : Les vergers du Bosquet (Senouillac)

Composition des plats :












 Salade arlequin : p. de terre, poivron,
 maïs / Salade de blé exotique : blé,
 tomate, ananas, maïs

Semaine 26 : du 25 au 29 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Pommes de terre échalote	Carottes râpées vinaigrette	Radis beurre	Tomate vinaigrette	Semoule fantaisie
	Boulettes de bœuf au curry 	Marmite de poisson basquaise	Escalope de dinde sauce estragon	Estouffade de bœuf 	Palette sauce moutarde
	Haricots verts 	Boullgour	Penne rigate	Riz créole	Carottes râpées
	Yaourt nature sucré	Edam	Cotentin	Brie	Rondelé
	Fourrandise à la fraise	Nectarine 	Crème dessert vanille	Compote de pommes	Banane 



P.A. n°5

Semaine 27 : du 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Saucisson à l'ail	Salade verte 	Melon	Crêpe au fromage	Tomate entière ou salade de riz 
	Colin pané	Chili con carne 	Filet de colin à la catalane	Emincé de dinde au jus	Jambon blanc
	Purée de pommes de terre	***	Semoule	Ratatouille 	Chips
	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fraidou	Mimolette
	Pomme 	Liégeois chocolat	Purée de pommes 	Pêche	Gaufre au chocolat


P.A. n°1



Les viandes de porc servies sont labellisées
 Porc de l'Aveyron 
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine
 française 

Fruits indiqués selon disponibilité


Haricots verts
Nectarine
Tomates
Banane
Pomme
Salade verte
Ratatouille
Tomates


Estouffade de bœuf : Bousquet
Pomme : Les vergers du Bosquet (Senouillac)

Composition des plats :

Semoule fantaisie : semoule,
tomate, maïs

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label