

Menu de la semaine du 22/04 au 26/04/2024

Lundi 22

Entrée

 POMELOS* 
BETTERAVES

Plat

FILET DE POISSON MEUNIERE
 STEAK HACHE (BŒUF) 

Frites

Fromage

 YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
 VACHE QUI RIT*

Dessert

 COMPOTE POMME/FRUITS
ROUGES
 COMPOTE POMME/BANANE
ET BISCUIT

Mardi 23

Entrée

 RADIS ET BEURRE 
 POIS CHICHES EN VINAIGRETTE 
 FARANDOLE DE CRUDITES 

Plat

 TORTILLA 
 SAUTE DE VEAU SAUCE
MARENGO 

 RIZ DE CAMARGUE 

Fromage

 YAOURT DUO LOZERE* 
 PETITS SUISSES* 

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Jeudi 25

Entrée

 ŒUF DUR 
 SALADE* 

Plat

LASAGNES CHEVRE 
/EPINARDS
ESCALOPE PANEE (POULET) 

 PETIT POIS CAROTTES 

Fromage

 TOMME CATALANE* 
 YAOURT NATURE* 

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Vendredi 26

Entrée

TOMATES CERISE ET
MOZZARELLA
CONCOMBRE A LA CREME
AUX HERBES

Plat

PAVE DE COLIN MARINE
(POISSON)
 ESCALOPE (PORC) SAUCE
MOUTARDE A L'ANCIENNE 

 COQUILLETES 
AUBERGINES A LA PROVENCALE

Fromage

 YAOURT A L'ABRICOT
DUO LOZERE
 CAMEMBERT* 

Dessert

 CREME DESSERT A LA VANILLE
 FAR AUX PRUNEAUX



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés