

Menu de la semaine du 13/05 au 17/05/2024

Lundi 13

Entrée

MELON JAUNE 
JAMBON CUIT (PORC) 
POMELOS* 

Plat

STEAK HACHE (BŒUF) 
COLIN PANE ET CITRON
(POISSON)

Frites

Fromage

 COMTE* 
 VACHE QUI RIT*

Dessert

 COMPOTE POMME/ABRICOT
 COMPOTE POMME/POIRE
ET BISCUIT

Mardi 14

Entrée

 PIZZA AU FROMAGE
CAROTTES RAPEES AU CITRON

Plat

NUGGETS DE POISSON
ET CITRON
JAMBON FUME GRILLE (PORC)

PETITS POIS ET CAROTTES
POELEE DE RIZ
A LA CAMARGUAISE
Fromage

 YAOURT A LA FRAISE
DUO LOZERE
 YAOURT A L'ABRICOT
DUO LOZERE
Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Jeudi 16

Entrée

 SALADE GARNITURE 
 MAIS 
 SALADE DE TORSADES
GARNITURE DINDE
ET EMMENTAL
Plat

 SAUCISSE DE TOULOUSE 
 OMELETTE

 LENTILLES DIJONNAISE 
 GRATIN DE BROCOLIS 

Fromage

 OSSAU IRATY* 
 CANTAL* 

Dessert

 SALADE DE FRUITS 
 FRUIT DE SAISON* 

Vendredi 17

Entrée

CAKE AU THON ET CURRY 
 POIS CHICHES 
ECHALOTTES ET CUMIN

Plat

 CUISE DE POULET 
 GRATIN DE SEMOULE AUX
LEGUMES ET PARMESAN 

PUREE DE CAROTTES 

Fromage

 FROMAGE BLANC* 
 PETITS SUISSES* 

Dessert

TARTE CHOCOLAT/ COCO
POIRE AU SIROP ET SAUCE
AU CHOCOLAT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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