

# Menus Cadours

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2020



|                       | LUNDI                                                                                     | MARDI                        | MERCREDI                                                                        | JEUDI                                                                 | VENDREDI                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ENTRÉE                | Betteraves vinaigrette BIO                                                                | Velouté de potiron           | Salade verte                                                                    | Chou blanc bio aux raisins                                            | P. de terre échalote bio |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Tortis bolognaise BIO (Plat complet)<br><i>s/viande : Œufs durs sauce tomate + Tortis</i> | Filet de colin sauce curcuma | Escalope de poulet sauce normande<br><i>S/viande : Omelette aux champignons</i> | <b>Colombo de porc</b><br><i>S/viande s/porc : Colombo de poisson</i> | Nuggets de blé           |
|                       | ***                                                                                       | Riz créole bio               | Semoule bio                                                                     | Carottes                                                              | Chou-fleur béchamel      |
| PRODUIT LAITIER       | Brie BIO                                                                                  | Edam                         | Emmental                                                                        | Cotentin                                                              | Yaourt nature sucré      |
| DESSERT               | Fruit bio                                                                                 | Flan vanille                 | Purée pomme 4 épices                                                            | Galette des Rois                                                      | Clémentines              |

P.A. n°5

Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2020

|                       | LUNDI                                                                | MARDI                         | MERCREDI                                        | JEUDI                                                        | VENDREDI                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE                | Crêpe au fromage                                                     | Salade de pâtes tricolore bio | Chou rouge vinaigrette BIO                      | Céleri rémoulade bio                                         | Carottes râpées vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de dinde sce forestière<br><i>s/viande : Croq' végétarien</i> | Hoki pané citron              | Sauté de bœuf BIO<br><i>s/viande : Omelette</i> | <b>Curry de légumes et riz</b><br>(Plat complet sans viande) | Filet de lieu sauce bercy   |
|                       | Haricots verts bio                                                   | Epinards béchamel             | Purée de p. de terre BIO                        | ***                                                          | Boulgour bio                |
| PRODUIT LAITIER       | Fromage blanc nature + sucre                                         | Mimolette                     | Camembert BIO                                   | Yaourt aromatisé                                             | Gouda                       |
| DESSERT               | Pomme                                                                | Banane                        | Purée de pomme BIO                              | Madeleine                                                    | Purée pomme vanille         |

P.A. n°1

1 élément bio/jour et 1 repas Bio/semaine

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



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2020



|                       | LUNDI                                                                                   | MARDI                 | MERCREDI                                                           | JEUDI                   | VENDREDI                                                                    |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade verte                                                                            | Salade exotique bio   | Salade western                                                     | Potage de légumes BIO   | Salade coleslaw                                                             |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | <b>Saucisse de Toulouse</b><br><i>s/viande : Flan de légumes s/porc : Rôti de dinde</i> | Colin meunière citron | Paupiette de veau au jus<br><i>s/viande : Feuilleté au fromage</i> | Omelette BIO            | Sauté de bœuf stroganoff<br><i>s/viande : filet de colin sauce normande</i> |
| PRODUIT LAITIER       | Petit fromage frais ail et fines herbes                                                 | Fromage frais sucré   | Vache qui rit                                                      | Yaourt nature sucré BIO | Coulommiers                                                                 |
| DESSERT               | Flan nappé caramel                                                                      | Kiwi                  | Pomme bio                                                          | Fruit Bio               | Liégeois chocolat                                                           |

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, ananas, maïs  
Salade western: haricots rouges, maïs, poivron  
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2020

|                       | LUNDI                                                | MARDI                                                                       | MERCREDI                                                                    | JEUDI                                                           | VENDREDI                                                     |
|-----------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | P. de terre échalote bio                             | Potage de légumes BIO                                                       | Chou rouge bio vinaigrette                                                  | Carottes râpées                                                 | <b>Pâté de campagne</b><br><i>s/porc: Œuf dur mayonnaise</i> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Cordon bleu<br><i>S/viande : poisson pané citron</i> | Tajine de légumes aux pois chiches et semoule<br>(Plat complet sans viande) | Chili con carne (Plat complet)<br><i>S/viande : chili de légumes et riz</i> | Rôti de porc au jus<br><i>S/viande s/porc : Cake au fromage</i> | Fiet de lieu sauce citron                                    |
| PRODUIT LAITIER       | Edam                                                 | Emmental BIO                                                                | Fromage blanc nature + sucre                                                | Gouda bio                                                       | Brie                                                         |
| DESSERT               | Orange                                               | Fruit BIO                                                                   | Purée de pommes                                                             | Crêpe de la chandeleur                                          | Banane bio                                                   |

P.A. n°3

En gras les plats contenant du porc

1 élément bio/jour et 1 repas Bio/semaine

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

Menu validé en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif

Ansamble  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2020



|                       | LUNDI                                                             | MARDI                                                                      | MERCREDI                         | Destination Lorraine                                       | VENREDI                    |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ENTRÉE                | Chou-fleur vinaigrette BIO                                        | Carottes râpées vinaigrette                                                | Lentilles bio à l'échalote       | Salade verte bio                                           | Salade Incas bio           |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf aux oignons BIO<br><i>S/viande : Nuggets de blé</i> | Escalope de dinde au curry<br><i>S/viande : Filet de colin sauce curry</i> | Pizza au fromage                 | <b>Potée Lorraine</b><br><i>S/viande s/porc : Tortilla</i> | Beignets de poisson citron |
|                       | Semoule BIO                                                       | Pâtes bio tortis                                                           | Poêlée de légumes                | <b>et ses légumes</b>                                      | Haricots beurre            |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré BIO                                           | Emmental                                                                   | Fromage frais au sel de Guérande | Carré fromager                                             | Cotentin                   |
| DESSERT               | Pomme BIO                                                         | Compote de poire                                                           | Flan nappé caramel               | Tarte aux questches                                        | Kiwi                       |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Incas: riz, carottes, maïs

P.A. n°4

Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2020

|                       | LUNDI                                                                   | MARDI                          | MERCREDI                                   | JEUDI                     | VENREDI                                                                                                                  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade verte                                                            | Betteraves échalotes           | Potage de légumes                          | Pâtes bio au basilic      | Taboulé BIO                                                                                                              |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Boulettes de bœuf sauce tomate<br><i>S/viande : Caroline au fromage</i> | Filet de colin sauce crevettes | Poulet rôti<br><i>s/ viande : Omelette</i> | Croc blé épinards fromage | <b>Chou-fleur à la parisienne (Plat complet)</b><br><i>S/viande: Cake aux légumes s/ porc : chou fleur à la volaille</i> |
|                       | Carottes bio                                                            | Riz créole bio                 | Purée de p. de terre                       | Petits pois               | ***<br><i>S/viande: chou fleur béchamel</i>                                                                              |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré                                                     | Edam                           | Brie bio                                   | Fromage blanc sucré       | Tomme BIO                                                                                                                |
| DESSERT               | Barre bretonne                                                          | Poire                          | Orange                                     | Purée de pommes           | Madeleine BIO                                                                                                            |

En gras les plats contenant du porc

1 élément bio/jour et 1 repas Bio/semaine

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

P.A. n°5



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif

ANSAMBLE  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2020

VACANCES  
SCOLAIRES

|                       | LUNDI                                                                        | MARDI                                                                   | MERCREDI                                      | JEUDI                                                      | VENDREDI                    |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE                | Crêpe au fromage                                                             | Chou rouge bio vinaigrette <b>B</b>                                     | Salade de blé bio aux petits légumes <b>B</b> | Betteraves BIO <b>B</b>                                    | Carottes râpées vinaigrette |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de dinde aux champignons<br><i>s/viande : Omelette aux champignons</i> | Lasagnes bolognaise (Plat complet)<br><i>s/viande : Flan de légumes</i> | Colin meunière citron                         | Chili sin carne BIO <b>A</b><br>(Plat complet sans viande) | Blanquette de poisson       |
|                       | Haricots verts bio <b>B</b>                                                  | ***<br><i>s/viande : macaroni</i>                                       | Epinards à la crème                           | ***                                                        | Semoule bio dorée <b>B</b>  |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt aromatisé                                                             | Camembert                                                               | Mimolette                                     | Yaourt nature sucré BIO                                    | Fondue président            |
| DESSERT               | Moelleux au chocolat <b>M</b>                                                | Purée pomme poire <b>M</b>                                              | Clémentines                                   | Pomme BIO                                                  | Flan nappé caramel          |

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise  
Salade antillaise: riz, ananas, poivrons  
Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons rouges et verts

**A** Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2020

|                       | LUNDI                                                                               | MARDI                             | MERCREDI            | JEUDI                                                                                   | VENDREDI                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade verte bio <b>B</b>                                                           | Salade antillaise                 | Salade de pâtes BIO | Potage de légumes bio <b>B</b>                                                          | Salade coleslaw bio <b>B</b>                                     |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse<br><i>s/viande : Nuggets de blé s/porc : Escalope de dinde</i> | Filet de lieu sauce curry         | Omelette BIO        | Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)<br><i>s/viande : couscous de légumes</i> | Goulash de bœuf<br><i>s/viande : Filet de colin sauce tomate</i> |
|                       | Haricots blancs                                                                     | Carottes braisées bio <b>B</b>    | Petits pois BIO     | ***                                                                                     | Purée de p. de terre                                             |
| PRODUIT LAITIER       | Bûchette mi chèvre                                                                  | Yaourt nature sucré               | Camembert BIO       | Edam                                                                                    | Cotentin                                                         |
| DESSERT               | Crème dessert vanille                                                               | Beignet de Mardi Gras au chocolat | Banane BIO          | Pomme                                                                                   | Mousse au chocolat                                               |

P.A. n°2

En gras les plats contenant du porc

**B bio**  
1 élément bio/jour et 1 repas Bio/semaine  
**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

**Q**

**R**

**Race Vaude**

**ILE DE FRANCE**

**COCHON**

**LE PAYSAN**

**LE PAYSAN**

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2020



|                       | LUNDI                                                                 | MARDI                                                                             | MERCREDI                                                                     | JEUDI                                                             | VENREDI                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Semoule bio Fantaisie <b>B</b>                                        | Chou blanc bio aux raisins <b>B</b>                                               | Salade Arlequin                                                              | Céleri bio rémoulade <b>B</b>                                     | Saucisson à l'ail<br><i>s/porc:Œuf dur mayonnaise</i> |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de dinde tandoori<br><i>S/viande : Filet de colin tandoori</i> | Parmentier de lentilles corail et carottes <b>A</b><br>(Plat complet sans viande) | Jambon blanc<br><i>s/viande : Tarte aux légumes s/porc : jambon de dinde</i> | Sauté de Boeuf BIO<br><i>S/viande : Omelette aux fines herbes</i> | Filet de colin sauce crème                            |
|                       | Poêlée de légumes                                                     | ***                                                                               | Chou-fleur bio béchamel <b>B</b>                                             | Coquillettes                                                      | Riz bio aux petits légumes <b>B</b>                   |
| PRODUIT LAITIER       | Emmental                                                              | Vache qui rit                                                                     | Fromage blanc sucré                                                          | Fromage frais au sel de Guérande                                  | Brie                                                  |
| DESSERT               | Pomme                                                                 | Gaufre au chocolat                                                                | Liégeois vanille                                                             | Purée pomme orange <b>M</b>                                       | Kiwi                                                  |

P.A. n°3

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2020

|                       | LUNDI                                                           | MARDI                                                                    | MERCREDI                              | JEUDI                                                              | VENREDI                      |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| ENTRÉE                | Potage de légumes BIO                                           | Salade verte bio <b>B</b>                                                | Salade Western                        | Carottes râpées bio vinaigrette <b>B</b>                           | Salade Marco Polo            |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de porc BIO<br><i>S/viande s/porc : Gratin de poisson</i> | Tortis bolognaise (Plat complet)<br><i>S/viande : Croq à l'italienne</i> | Pizza au fromage                      | Cordon bleu<br><i>S/viande : Caroline au fromage</i>               | Filet de lieu sauce normande |
|                       | Semoule                                                         | ***<br><i>s/viande : Tortis</i>                                          | Haricots verts bio persillés <b>B</b> | Petits pois cuisinés<br><i>S/viande s/porc : petit pois au jus</i> | Purée de brocolis            |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré BIO                                         | Fondus président                                                         | Bûchette mi-chèvre                    | Coulommiers                                                        | Gouda                        |
| DESSERT               | Pomme BIO                                                       | Flan nappé caramel                                                       | Purée pomme ananas <b>M</b>           | Semoule au lait <b>M</b>                                           | Banane bio <b>B</b>          |

P.A. n°4

**A** Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

En gras les plats contenant du porc

**B bio**  
1 élément bio/jour et 1 repas Bio/semaine

**L Local**

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

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu

**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif

**R** Région

**R** Race

**R** Race

**R** Race

**R** Race

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2020



|                       | LUNDI                                                               | MARDI                       | MERCREDI                                                                                | JEUDI                         | VENREDI                                                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                | Salade verte bio <b>B</b>                                           | Carottes râpées             | <b>B</b> Chou blanc bio vinaigrette                                                     | <b>B</b> Pâtes bio au basilic | Salade de blé fantaisie BIO                                   |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Sauté de bœuf printanier<br><i>S/ viande : feuilleté du pêcheur</i> | Filet de colin sauce aurore | Tajine de volaille à l'orientale<br><i>S/viande : tajine de légumes aux pois chiche</i> | Nuggets de blé <b>A</b>       | <b>Rôti de porc BIO</b><br><i>S/viande s/ porc : Tortilla</i> |
|                       | Carottes braisées                                                   | Riz pilaf bio <b>B</b>      | Semoule dorée                                                                           | Epinards béchamel             | Chou-fleur Bio persillé                                       |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré                                                 | Edam                        | Brie                                                                                    | Fromage blanc sucré           | Emmental BIO <b>B</b>                                         |
| DESSERT               | Barre bretonne                                                      | Kiwi                        | Cocktail de fruits au sirop                                                             | Orange                        | Purée de fruit BIO <b>M</b>                                   |

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs  
Salade Incas: riz, carotte, maïs

**A** Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2020



|                       | LUNDI                                                         | MARDI                                                                   | MERCREDI            | Destination Auvergne                                                               | VENREDI                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ENTRÉE                | Carotte râpée BIO                                             | Crêpe au fromage                                                        | Salade Incas        | Potage Auvergnat                                                                   | Salade Fantaisie            |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | <b>A</b> Penne à la napolitaine<br>(Plat complet sans viande) | Boulettes de bœuf à la provençale<br><i>S/viande : Croq' végétarien</i> | Hoki pané citron    | Escalope de poulet sauce au bleu<br><i>S/viande : Cake au bleu et dés de poire</i> | Filet de colin sauce tomate |
|                       | ***                                                           | Mitonnée de légumes                                                     | Haricots beurre     | Purée de p. de terre bio<br><i>s/viande : salade verte</i> <b>B</b>                | Boulgour bio <b>B</b>       |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt nature sucré BIO                                       | Fraidou                                                                 | Camembert           | Fromage frais sucré                                                                | Edam                        |
| DESSERT               | Purée pomme fruits rouges BIO <b>M</b>                        | Pomme bio <b>B</b>                                                      | Banane bio <b>B</b> | Flognarde aux pommes                                                               | Crème dessert vanille       |

P.A. n°1

En gras les plats contenant du porc



1 élément bio/jour et 1 repas Bio/semaine



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

**Q** Qualité

**R** Race

**V** Variété

**W** Bien-être

**X** Expérience

**Y** Yummy

**Z** Zéro déchet

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES





|                                                                                                        | LUNDI                                                                                            | MARDI                                                                                                     | MERCREDI                                                                                                     | JEUDI                                                                                                          | VENREDI                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ENTRÉE                | Salade verte                                                                                     | Taboulé                                                                                                   |  Lentilles bio à l'échalote | Betteraves vinaigrette BIO  | Salade Coleslaw                                                                                         |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | <b>Rougail saucisse</b><br><i>S/viande S/porc : Œufs durs sauce tomate</i>                       | Colin meunière citron                                                                                     | Paupiette de veau sce curry<br><i>S/viande : Caroline au fromage</i>                                         | Omelette                                                                                                       | Sauté de bœuf marengo<br><i>S/viande : filet de colin sauce tomate</i>                                  |
|                                                                                                        | Riz créole bio  | Carottes bio persillées  | Poêlée de légumes                                                                                            | Purée de pommes de terre BIO                                                                                   | Pâtes papillons bio  |
|  PRODUIT LAITIER       | Petit fromage frais ail et fines herbes                                                          | Yaourt nature                                                                                             | Gouda                                                                                                        | Camembert BIO                                                                                                  | Vache qui rit                                                                                           |
|  DESSERT               | Mousse au chocolat                                                                               | Orange                                                                                                    | Kiwi                                                                                                         | Pomme BIO                                                                                                      | Flan nappé caramel                                                                                      |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise  
Salade Strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de strasbourg, oignons, cornichon  
Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°2

VACANCES SCOLAIRES

|                                                                                                         | LUNDI                                                                                            | MARDI                                                                                                                                                  | MERCREDI                                                                                                                                   | JEUDI                                                                                                          | VENREDI                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ENTRÉE                 | <b>Salade strasbourgeoise</b><br><i>s/porc Salade Western</i>                                    | Céleri rémoulade                                                                                                                                       | Concombre vinaigrette                                                                                                                      | Chou blanc bio aux raisins  | <b>Pâté de campagne</b><br><i>s/porc:Œuf dur mayonnaise</i>                                      |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Nuggets de volaille<br><i>S/viande : nugget's de blé</i>                                         |  Tajine de légumes pois chiches et semoule (Plat complet sans viande) | <b>Macaronis façon carbonara (Plat complet)</b><br><i>S/viande : Gratin poisson s/porc : Macaroni volaille</i>                             | Boulettes d'agneau à la provençale<br><i>S/viande : Tortilla</i>                                               | Filet de colin sauce bercy                                                                       |
|                                                                                                         | Petits pois                                                                                      | ***                                                                                                                                                    | <b>(macaronis bio )</b><br><i>S/viande : macaroni</i> | Haricots verts                                                                                                 | Purée de carottes                                                                                |
|  PRODUIT LAITIER      | Emmental bio  | Yaourt nature sucré BIO                                                                                                                                | Yaourt aromatisé                                                                                                                           | Mimolette                                                                                                      | Brie                                                                                             |
|  DESSERT              | Poire                                                                                            | Madeleine BIO                                                                                                                                          | Purée de pommes                                       | Dessert de Pâques         | Banane bio  |

 Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

En gras les plats contenant du porc

 1 élément bio/jour et 1 repas Bio/semaine

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

P.A. n°3



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison  bio

 Alternatif

 Q

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

 R

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2020

VACANCES  
SCOLAIRES

LUNDI DE Pâques

|                       | LUNDI | MARDI                                                                           | MERCREDI                                                                                                                                   | JEUDI                                        | VENDREDI                           |
|-----------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|
| ENTRÉE                |       | Betteraves bio vinaigrette <sup>B</sup>                                         | Salade verte                                                                                                                               | Carottes râpées bio <sup>B</sup> vinaigrette | <sup>B</sup> Semoule bio Fantaisie |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT |       | <b>Cassoulet (Plat complet)</b><br><i>s/viande s/porc : Croq' à l'italienne</i> |  Poulet basquaise<br><i>S/viande : omelette basquaise</i> | Cake aux légumes <sup>M</sup>                | Beignets de poisson citron         |
| PRODUIT LAITIER       |       | ***<br><i>S/viande s/porc : haricots blancs</i>                                 | Riz créole bio <sup>B</sup>                                                                                                                | Ratatouille                                  | Epinards béchamel                  |
| DESSERT               |       | Cotentin                                                                        | Coulommiers                                                                                                                                | Fraidou                                      | Gouda                              |
|                       |       | Pomme                                                                           | Compote pomme fraise                                                                                                                       | Liégeois chocolat                            | Kiwi                               |



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Semoule Fantaisie:  
semoule, tomate, maïs

P.A. n°4

<sup>A</sup> Plat alternatif : sans protéine  
d'origine animale

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2019

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

En gras les plats contenant du porc

<sup>B</sup> bio

1 élément bio/jour et 1  
repas Bio/semaine

<sup>L</sup> Local

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

P.A. n°5

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif <sup>Q</sup>









  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES