

Bon appétit !

Menu de la semaine du 29/4

au

3/5



## LUNDI

Salade de pois chiches

Rôti de dinde au jus

Lentilles cuisinés

Fruit au sirop

## MARDI

Tzaziki de concombres

Paupiette de veau  
moutarde

Tortis

Entremet Caramel

## MERCREDI

0

0

0

0

## JEUDI

Tomates vinaigrette  
Balsamique

Bœuf Local  
braisé au jus d'échalote

Carottes persillées

Yaourt nature sucré

## VENDREDI

Marmite de moules  
marinières

Cocotte de riz parfumé

Salade de fruits frais

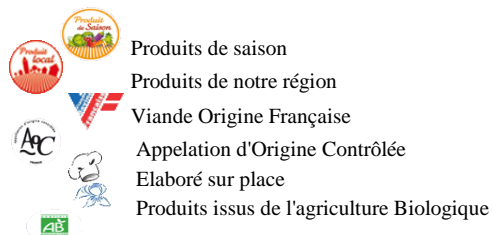
● Viandes, poissons  
et oeufs

● Légumes  
& fruits

● Produits céréaliers,  
féculents et légumes secs

● produits  
laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

# Menu de la semaine du

6/5

au

10/5



## LUNDI

Betteraves à l'échalote

Cordon bleu

Semoule aux pépites de tomates

Fruit

## MARDI

Duo de crudités (Radis, concombres)

Lasagnes

de bœuf du chef

Dessert du chef

## MERCREDI

0

FERIE

0

0

## JEUDI

Céleri frais râpé vinaigrette au cidre

Omelette fraîche aux herbes

Courgettes sautées

Fruit

## VENDREDI

Museau sauce Gribiche

Parmentier de poisson

Salade verte

Fruit

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique

ANIMATION  
LES SECRETS DES LEGUMES

A la découverte des légumes & légumineuses

Voici une animation qui va donner aux enfants le goût des légumes ! Entre les histoires de Lucas et Zoé sur les radis ou les pois chiches et les délicieuses recettes de nos chefs de cuisine, les bons réflexes alimentaires seront vite acquis !

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

# Menu de la semaine du 13/5 au 17/5



## LUNDI

Carottes râpées fraîches  
au citron

Boules de bœuf  
provençale

Macaronis

Vache Picon

## MARDI

Salade mêlée Vinaigrette  
Balsamique

Sauté de porc au curry

Lentilles cuisinées

Yaourt

## MERCREDI

Taboulé aux dés de  
tomates

Œufs durs sauce Aurore

Jardinière de légumes

Crème dessert

## JEUDI

Caesar Salade

Hot dog

French Potatoes

Ice cream

## VENDREDI

Pommes de terre en  
salade

Dos de colin Dugleré

Haricots verts

Compote de pommes  
du Chef

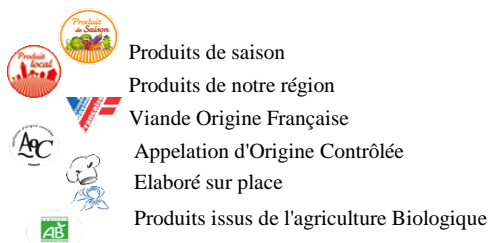
● Viandes, poissons  
et oeufs

● Légumes  
& fruits

● Produits céréaliers,  
féculents et légumes secs

● produits  
laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés



### Recette

#### Flan aux poires et aux amandes caramélisées

Pour 4 personnes - Temps de préparation : 15 mn - Temps de cuisson : 12 à 15 mn

**Ingrédients :** 2 oeufs, 80 gr de poire williams au sirop, 4 cl de crème liquide, 20 gr de sucre cristal, 20 gr de poudre d'amandes

#### Préparation :

1. Ouvrir la boîte de poires, égoutter et découper en petits cubes
2. au batteur, mélanger les ingrédients et obtenir une pâte homogène
3. ajouter les cubes de poires
4. Graisser soigneusement des moules en sillicones individuels

#### Cuisson :

1. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 12 à 15 mn
2. Vérifier l'appoint de cuisson avec la pointe d'un couteau
3. Sortir du four, laisser reposer quelques minutes
4. Démouler les flans encore chauds et les mettre au réfrigérateur

**L'Atout santé :** un produit laitier + un fruit rouge riche en vitamines et minéraux = un résultat parfait pour finir le déjeuner sur une note légère

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée  
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

# Menu de la semaine du 20/5 au 24/5



## LUNDI

Concombres

Longe de porc moutarde à l'ancienne

Duo de céréales (Boullgour, pois chiche)

Pyrénées

## MARDI

Radis émincés à la ciboulette

Poulet aux herbes

Mousseline de Carottes fraîches

Fruit

## MERCREDI

Tomate au Basilic

Gigot d'agneau jus court au thym

Blé créole

Samos

## JEUDI

0

0

0

0

## VENDREDI

Salade Style Niçoise

Poisson sauce vierge

Tian de légumes frais

Gâteau Mystère

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

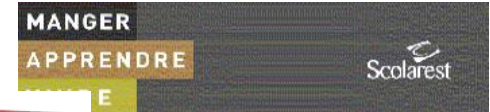
- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 27/5 au 31/5



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade fraîcheur	Melon jaune	Crêpe au fromage	0	
Nuggets de poisson	Sauté de poulet	Rôti de veau forestière	0	0
Haricots plats tomate	Riz créole	Carottes persillées	FERIE	0
Yaourt aromatisé	Camembert	Velouté Fruix	0	0

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers
- \* produits riches en graisses
- \*\* desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique



Stop au gaspillage !



Du 30 mai au 5 juin 2016, mobilisons-nous !

Entre 20 kg et 30 kg : c'est, selon le Ministère de l'Écologie, le poids des produits alimentaires encore consommables qui sont jetés chaque année en moyenne par Français. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un réel enjeu écologique, économique et éthique.

Cette démarche fait écho avec le concept Scolarest « Stop au Gaspi », complétée par « A la recherche du pain perdu » à l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable.

Une affiche avec photos et un encadré « Le sais-tu ? » donne quelques idées de transformation d'un pain non consommé en un pain perdu ou même en chapelure, croûtons... Une action qui favorise l'économie circulaire pour offrir aux plus jeunes une réflexion écologique et les bons réflexes.

Les enfants pourront ainsi transmettre les bons gestes à la maison et vous épater avec de nouvelles idées gourmandes !

sauf cas de force majeur, sous réserve de livraison ou de grève

Produits de saison  
Produits de notre région  
Viande Origine Française  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Produits issus de l'agriculture Biologique  
Elaboré sur place

TDC

<p>lundi 29 avril 2019</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>mardi 30 avril 2019</p> <p>Tzaziki de concombres</p> <p>Paupiette de veau moutarde</p> <p>Tortis</p> <p>Entremet Caramel</p>	<p>mercredi 1 mai 2019</p>	<p>jeudi 2 mai 2019</p> <p>Tomates vinaigrette Balsamique</p> <p>Bœuf Local braisé au jus d'échalote</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>vendredi 3 mai 2019</p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Marmite de moules marinières</p> <p>Cocotte de riz parfumé</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>lundi 6 mai 2019</p> <p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Semoule aux pépites de tomates</p> <p>Fruit</p>	<p>mardi 7 mai 2019</p> <p>Duo de crudités (Radis, concombres)</p> <p>Lasagnes de bœuf du chef</p> <p>Dessert du chef</p>	<p>mercredi 8 mai 2019</p> <p>FERIE</p>	<p>jeudi 9 mai 2019</p> <p>Céleri frais râpé vinaigrette au cidre</p> <p>Omelette fraîche aux herbes</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fruit</p>	<p>vendredi 10 mai 2019</p> <p>Museau sauce Gribiche</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit</p>
<p>lundi 13 mai 2019</p> <p>Carottes râpées fraîches au citron</p> <p>Boules de bœuf provençale</p> <p>Macaronis</p> <p>Vache Picon</p>	<p>mardi 14 mai 2019</p> <p>Salade mêlée Vinaigrette Balsamique</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Yaourt</p>	<p>mercredi 15 mai 2019</p> <p>Taboulé aux dés de tomates</p> <p>Œufs durs sauce Aurore</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Crème dessert</p>	<p>jeudi 16 mai 2019</p> <p>Caesar Salade</p> <p>Hot dog</p> <p>French Potatoes</p> <p>Ice cream</p>	<p>vendredi 17 mai 2019</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Dos de colin Dugleré</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote de pommes du Chef</p>
<p>lundi 20 mai 2019</p> <p>Concombres</p> <p>Porc moutarde à l'ancienne</p> <p>Duo de céréales (Boulgour, pois chiche)</p> <p>Pyrénées</p>	<p>mardi 21 mai 2019</p> <p>Radis émincés à la ciboulette</p> <p>Poulet aux herbes</p> <p>Mousseline de Carottes fraîches</p> <p>Fruit</p>	<p>mercredi 22 mai 2019</p> <p>Tomate au Basilic</p> <p>Gigot d'agneau jus court au thym</p> <p>Blé créole</p> <p>Samos</p>	<p>jeudi 23 mai 2019</p> <p>Salade <b>BIO</b></p> <p>Sauté de bœuf <b>BIO</b> Strogonoff</p> <p>Tortis <b>BIO</b></p> <p>Biscuit <b>BIO</b></p>	<p>vendredi 24 mai 2019</p> <p>Salade Style Niçoise</p> <p>Poisson sauce vierge</p> <p>Tian de légumes frais</p> <p>Gâteau Mystère</p>
<p>lundi 27 mai 2019</p> <p>Salade fraîcheur</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots plats tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>mardi 28 mai 2019</p> <p>Melon jaune</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p>	<p>mercredi 29 mai 2019</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau forestière</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Velouté Fruix</p>	<p>jeudi 30 mai 2019</p> <p>FERIE</p>	<p>vendredi 31 mai 2019</p>

MENU PACA