








LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à la vinaigrette crémeuse	 Concombres BIO sauce tzatziki	Salade de blé méditerranéenne	 Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique
Radis beurre	Pastèque	Salade de lentilles à l'échalote	Melon
 Quenelles sauce aurore	 Colin d'Alaska pané	Wings de poulet	 Sauté de bœuf au jus
 Riz créole BIO	Chou-fleur	<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic</i>
Petit fromage frais aromatisé	Fromage frais Saint Morêt	Ratatouille	Pommes de terre duchesse
Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	 Carré BIO	Saint Paulin
Compote pomme-cassis	Tarte aux pommes	Camembert	Comté AOP
Purée de poires	Gâteau basque	Fruit de saison au choix	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement












Ecole du Saint Sacrement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pâtes BIO à la milanaise Salade de pommes de terre au pesto Saucisse de Toulouse <i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i> Purée de légumes Fromage blanc Petit fromage frais aromatisé Fruit de saison au choix	Melon Céleri râpé à la sauce rémoulade  Chili sin carne Riz créole  Edam BIO Saint Nectaire AOP Compote pomme-banane Compote pomme-pêche	Betteraves à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise  Colin d'Alaska sauce orientale  Semoule BIO Mimolette Morbier AOP Fruit de saison au choix	Salade de tomates à la vinaigrette Concombres à la vinaigrette  Sauté de dinde sauce bressane  Préparé en cuisine <i>SV : Omelette aux fines herbes</i> Brocolis  Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux Eclair saveur chocolat Eclair saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

Ecole du Saint Sacrement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	 Taboulé BIO (semoule BIO)	 Salade verte BIO à la vinaigrette	 Préparé en cuisine Rillettes de thon
Radis beurre	Salade de pommes de terre à l'échalote	Melon	Tartinade de légumes
 Cubes de poisson blanc sauce persane	 Œuf dur à la florentine	 Bœuf braisé	 Rôti de porc au jus
 Macaroni BIO	Epinars	<i>SV: Quenelles sauce coulis de légumes</i>	<i>SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic</i>
Montcadi croûte noire	Brie	Haricots verts	Lentilles
Bleu d'Auvergne AOP	Pont l'Evêque AOP	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Gouda
Lacté saveur vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Petit fromage frais	Cantal AOP
Lacté saveur chocolat	au choix	 Préparé en cuisine Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison BIO
			au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

Ecole du Saint Sacrement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre à la ciboulette	Salade de tomates à la vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	 Concombres BIO à la vinaigrette
Taboulé à l'orientale	Céleri râpé à la sauce rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise	Salade verte à la vinaigrette
 Sauté de dinde sauce paprika	 Steak haché de bœuf sauce brune	 Merlu sauce basquaise	Hachis végétarien de légumes (plat complet)
<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV : Bolognaise de légumes</i>		
Courgettes	 Torti BIO	 Blé BIO tendre	/
 Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin	Petit fromage frais
Fourme d'Ambert AOP	Fromage blanc	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote pomme-ananas	Fruit de saison	Tarte au flan
au choix	Purée de pommes	au choix	Tarte au chocolat











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Radis beurre	 Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade de blé sauce ail et fines herbes
Légumes achards	Carottes râpées à la vinaigrette	Concombres à la vinaigrette	Salade de risetti au pistou
Carbonara	 Aiguillettes de poulet au jus	 Dahl de lentilles	 Colin d'Alaska pané
<i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>	<i>SV : Omelette nature</i>		
 Penne BIO	 Brocolis BIO en gratin		
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage frais Petit moulé	Riz créole	Jardinière de légumes
Petit fromage frais	Fromage frais Fraidou	Emmental	 Camembert BIO
Fruit de saison	Beignet fourré au chocolat	Bleu d'Auvergne AOP	Mélusin
au choix	Beignet fourré à la framboise	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Fruit de saison
		Lacté saveur chocolat	aux choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Australienne (betteraves, feta, noix de cajou)</p>  <p>Beignet stick mozzarella sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre röstis aux légumes</p> <p>Fromage blanc</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou blanc à la vinaigrette</p>  <p>Rôti de porc sauce aigre douce</p> <p><i>SV : Boulettes de soja tomate sauce aigre douce</i></p> <p>Poêlée asiatique et riz</p>  <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Salade ananas-litchi au sirop léger</p>	<p>Salade niçoise (thon, œuf, haricots verts)</p>  <p>Fileté de Colin d'Alaska meunière</p>  <p>Petits pois BIO</p> <p>Cantal AOP </p>  <p>Préparé en cuisine</p> <p>Cake marbré</p>	<p>Salade iceberg</p>  <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Gratin de macaroni, butternut, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p> <p>Curry de butternut</p>  <p>Petit fromage frais BIO</p> <p>Crème dessert saveur caramel et Madeleine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Salade coleslaw BIO	 Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade de pommes de terre sauce piémontaise
Salade de lentilles à l'échalote	Radis beurre	Céleri râpé à la sauce rémoulade	Boulgour en salade
 Merlu sauce citron	Nuggets de poulet	 Bolognaise de bœuf	 Préparé en cuisine Omelette nature
 Haricots verts BIO	<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV : Bolognaise végétale</i>	
Edam	Purée de légumes	Coquillettes	Petits pois
Morbier AOP	Petit fromage frais	Fromage frais Cantafrais	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux
Fruit de saison	Fromage blanc	Fromage frais Saint Morêt	Fruit de saison
au choix	Tarte au citron	Purée de poires	au choix
	Brownie	Purée de pommes	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement