



Menu

Du 05 au 09 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

FERIE

LE JOUR DU

Tomates vinaigrette	Carottes râpées, vinaigrette miel			Macédoine mayonnaise
Sauté de porc au curry	Hoki pané			Lasagnes ricotta épinards
Sauté de dinde au curry				
Pommes rissolées	Ratatouille BIO			Salade verte
Fromage fondu Président	Gouda BIO			Fromage frais nature et sucre
Liégeois à la vanille	Riz au lait (artisanal)			Fruits de saison BIO



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Maison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	 Salade verte BIO et croûtons		  Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles Vinaigrette sumac et dès de brebis	 Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic 
 Macaronis sauce bolognaise et fromage râpé	 Filet de colin sauce hongroise (champignon, piment doux, tomates)		 Sauté d'agneau sauce curry	Bouchées de blé
 Macaronis	 Pommes noisettes		 Riz aux lentilles (50/50)	 Courgettes béchamel
 Yaourt nature BIO et sucre	 Brie		 Fromage blanc au citron	Mimolette
Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Flan nappé au caramel		 Cake aux amandes 	Compote pomme
 Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	 Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	 Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	 Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée Plat ou produit "ESSENTIEL"



Menu

Du 19 au 23 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

Menu 100% circuit court

 Salade de pommes de terre à l'échalote BIO 	Concombre vinaigrette		Tomates  Vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise) 
Saucisse de Francfort * Knack de volaille	 Riz sauce chili BIO (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup) 		 Carbonade de bœuf 	 Poisson du marché huile d'olive et citron
Stick végétarien				
Petits pois	Riz 		Cagariol BIO et fromage râpé  	Haricots beurre à l'ail 
Cantal 	Petit moulu nature		Yaourt aromatisé 	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Fruits de saison BIO 	Compote de pomme BIO 		Fraises 	Beignets nature ou Beignet framboise



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



Menu

Du 26 au 30 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			FERIE	FERIE
Betteraves	Salade de tortis à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)			
Blé à l'italienne BIO (poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)	Poulet Rôti			
Blé	Haricots verts			
Fraidou	Carré			
Glaces	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)			



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes



Label Rouge



Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Maison

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 mai au 11 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN													
lun 5 mai	Salade de tomates														
	Sauté de porc BBC au curry	X											X		
	Sauté de dinde LR sauce curry	X											X		
	Pommes risolées														
	Fromage fondu Président	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mar 6 mai	Carottes râpées					X									
	Filet de hoki pané	X	X	X	X	X									
	Ratatouille bio maison														
	Gouda bio	X													
	Gâteau de riz	X		X											
mer 7 mai	Pizza au fromage	X	X												
	Rôti de boeuf LR et jus										X				
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Saint Nectaire	X													
	Banane France RUP														
ven 9 mai	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre	X	X	X											
	Salade de Batavia														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Pomme BIO locale														

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 12 mai au 18 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN													
lun 12 mai	Salade de Betteraves														
	Bolognaise bio														
	Macaroni bio		X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Fraises et sucre														
mar 13 mai	Laitue bio														
	Filet de lieu noir sauce hongroise				X										
	Pommes noisettes														
	Pointe de Brie	X													
	Flan saveur vanille	X													
mer 14 mai	Salade de riz bio à la californienne					X							X		
	Sauté de veau navarin														
	Mélange légumes haricots plats														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Banane BIO														
jeu 15 mai	Salade fattouche														
	Sauté d'agneau FR au curry	X											X		
	Riz et lentilles épicées														
	Fromage blanc miel citron	X				X									
	Cake aux amandes	X	X	X			X								
ven 16 mai	Carottes bio râpées					X									
	Nugget's de blé		X												
	Courgettes béchamel	X	X												
	Mimolette	X													
	Compote de pommes														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 19 mai au 25 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN													
lun 19 mai	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Saucisses de Francfort		X												
	Saucisses Francfort à la volaille														
	Petits pois au jus														
	Cantal	X													
	Banane BIO														
mar 20 mai	Concombre vinaigrette														
	Chili égrené végétarien aux pois BIO		X												
	Riz créole de camargue														
	Petit moulu nature	X													
	Compote de pommes bio														
mer 21 mai	Céleri à la rémoulade			X		X					X		X		
	Purée PDT haricots blancs et brandade de poisson	X			X								X		
	Laitue														
	Camembert BIO	X													
	Crème onctueuse au coco	X													
jeu 22 mai	Tomates														
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf LR		X												
	Filet de merlu sauce citron	X			X	X									
	Pâtes spirales BIO		X												
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X											X		
	Fraises														
ven 23 mai	Crèmeux frais	X	X			X									
	Filet de lieu noir sauce huile d'olive et citron				X	X									
	Haricots beurre à l'ail														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Beignet aux pommes		X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 26 mai au 1 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN													
lun 26 mai	Betteraves bio														
	Blé à l'italienne BIO		X			X					X				
	Blé bio		X												
	Fraidou	X													
	Timbale vanille choco	X													
mar 27 mai	Salade de spirale à la parisienne BIO		X			X							X		
	Poulet LR rôti														
	Haricots verts persillés														
	Carré de l'est	X													
	Fraises et sucre														
mer 28 mai	Salade de tomates														
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Purée de carottes	X													
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X													
	Cake à la fraise	X	X	X											
ven 30 mai	Salade de tomates														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Julienne de légumes et pommes de terresans										X				