

Du 26 février au 22 mars 2024

Menu Sommières

	Du 26 février au 01 mars	Du 04 au 08 mars 2024	Du 11 au 15 mars 2024	Du 18 au 22 mars 2024
<b>Lundi</b>	<p>Potage crécy (carottes et pommes de terre)</p> <p><b>Végé</b> Tortellinis épinards sauce tomate et râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p><b>Végé</b> Poisson pané MSC + citron</p> <p><b>Végé</b> Tortilla pommes de terre et oignons</p> <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre mayonnaise</p> <p><b>Végé</b> Stifado de bœuf</p> <p><b>Végé</b> Boulettes tomates mozzarella</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>Mimolette</p>	<p>Croq veggie au fromage</p> <p><b>Végé</b> Croq veggie au fromage</p> <p>Farfalles à la tomate + râpé</p> <p>Lou Mirabel</p> <p>Compote de pommes BIO</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade de boulghour BIO</p> <p><b>Végé</b> Blanquette de poisson MSC</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p><b>Végé</b> Boulettes d'agneau au jus</p> <p>Falafels menthe coriandre</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p><b>Végé</b> Cappelletti (raviolis au bœuf) sauce tomate et râpé</p> <p><b>Végé</b> Tortellinis épinards sauce tomate et râpé</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Steak haché sauce diable (sauce crème moutarde)</p> <p><b>Végé</b> Aiguillettes panées blé emmental</p> <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Eclair au chocolat</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade verte BIO + vinaigrette</p> <p><b>Végé</b> Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Compote pommes framboises</p>	<p>Soupe forestière (champignons et pommes de terre)</p> <p>Sauté de bœuf RAV sauce provençale (tomate, poivrons)</p> <p><b>Végé</b> Dahl de lentilles</p> <p>Tortis + râpé</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre</p>	<p>Chou blanc BIO sauce mayonnaise</p> <p><b>Végé</b> Filet de poisson MSC sauce corail (sauce crème à la bisque de homard)</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gâteau du chef aux pommes</p>	<p>Velouté de courges et pommes de terre</p> <p>Sauté de porc aux olives / Sauté de dinde Label Rouge aux olives</p> <p><b>Végé</b> Haricots rouges sauce tomate</p> <p>Quinoa</p> <p>Yaourt nature BIO + sucre</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Saucisse de Lozère * / Sauté de volaille Label Rouge au jus</p> <p><b>Végé</b> Riz camarguais</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO + vinaigrette</p> <p><b>Végé</b> Nuggets végétaux</p> <p>Nuggets végétaux</p> <p>Brunoise de légumes (carottes, navets, céleris)</p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Chipolotas au jus *</p> <p><b>Végé</b> Omelette aux fines herbes du chef</p> <p>Poireaux frais et pommes de terre en béchamel</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte BIO + vinaigrette</p> <p>Paëlla de poulet Label Rouge</p> <p><b>Végé</b> Pois chiches à la tomate</p> <p>Riz de camargue BIO safrané</p> <p><b>Menu Tennis</b></p> <p>Crème catalane</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade coleslaw (carottes / chou blanc en mayonnaise)</p> <p>Sauté de volaille Label Rouge sauce marengo</p> <p><b>Végé</b> Aiguillettes panées blé emmental</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p>	<p>Guacamole (avocat, oignons, crème) + tortillas (chips)</p> <p><b>Tex Mex</b></p> <p>Chili con carne</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz de camargue</p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Pois chiches et légumes couscous</p> <p><b>Végé</b> Pois chiches et légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin MSC sauce julienne (sauce crème / légumes : céleri, courgettes, poireaux)</p> <p><b>Végé</b> Nuggets végétaux</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Muffin chocolat</p>

Du 25 mars au 05 avril 2024

Menu Sommières

	Du 25 au 29 mars 2024	Du 01 au 05 avril 2024
Lundi	<p>Radis émincés + sauce fromage blanc</p> <p>Sauté de volaille Label Rouge à la crème végé Pané blé fromage épinards Pommes paillassons</p> <p>Compote de pommes du chef</p>	<p><b>Férieré</b></p>
Mardi	<p>Chou blanc en salade + vinaigrette</p> <p>Rôti de porc au jus* / Sauté de volaille Label Rouge au jus végé Omelette du chef</p> <p>Coquillettes BIO + râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	
Mercredi	<p>Boulettes de bœuf au jus végé Galette végétale</p> <p>Haricots verts persillés Saint Paulin</p> <p>Choux vanille</p>	<p>Sauté de volaille Label Rouge sauce curry végé Aiguillettes panées blé emmental</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Potage de poireaux (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Lasagnes aux légumes végé Lasagnes aux légumes</p> <p>Yaourt nature local + sucre</p>	<p>Boullghour BIO en salade</p> <p>Filet de lieu MSC sauce citron végé Samoussas de légumes</p> <p>Carottes persillés</p> <p>Fromage blanc nature BIO + sucre</p>
Vendredi	<p>Cœufs durs BIO + mayonnaise</p> <p>Filet de poisson meunière MSC + citron végé Boulettes tomates mozzarella</p> <p>Choux-fleurs béchamel</p> <p>Gâteau au chocolat du chef et œuf en chocolat</p>	<p>Salade verte BIO + vinaigrette</p> <p>Sauce bolognaise (viande hachée et sauce tomate)</p> <p>végé Lentilles sauce forestière</p> <p>Pâtes + râpé</p> <p>Cocktail de fruits (pommes, poires, pêches, ananas)</p>

