

LAGARDELLE

Semaine n°28 : du 6 au 10 Juillet 2020

Menu Végétarien



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Exotique: riz, tomate, ananas, maïs  
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs  
Semoule Fantaisie: tomate, semoule, maïs

En gras les plats contenant du porc

- Poulet Label Rouge
- Bœuf Race à Viande

**B bio**  
1 élément bio par jour

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique	Concombre ciboulette <b>B</b>	Salade de blé fantaisie	Melon	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus <i>S/viande : Omelette</i>	Hachis Parmentier (Plat complet) <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Colin pané citron <i>S/poisson : Jambon blanc</i>	<b>Tortis lentilles tomates</b> <b>B</b> (Plat complet sans viande) <b>A</b>	Filet de colin sauce basilic
	Pêlé mêlé provençal	***	Haricots beurre	***	Semoule <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président	Fromage frais sucré	Mimolette
DESSERT	Pomme <b>B</b>	Liégeois vanille	Nectarine <b>B</b>	Clafoutis aux abricots <b>M</b>	Purée pomme framboise <b>M</b>

P.A. n°1

Semaine n°29 : du 13 au 17 Juillet 2020

Fête Nationale

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées <b>B</b>		Betteraves vinaigrette	Semoule Fantaisie	Salade verte + croutons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin pané citron <i>S/poisson : nuggets de blé</i>		Filet de colin sauce piperade <i>S/poisson : Boulettes d'agneau sauce tomate</i>	Omelette + râpé	Croq'basquaise
	Gnocchi sauce tomate		Pommes rissolées	Pêlé mêlé provençal	<b>B</b> Coquillettes + râpé
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre		Rondelé nature	Yaourt nature <b>B</b>	Brie
DESSERT	Flan nappé caramel		Pomme <b>B</b>	Pêche	Mousse au chocolat

P.A. n°2

# LAGARDELLE

## Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2020

Menu Végétarien



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron  
 Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignons, olive, basilic  
 Salade Nantaise: p. de terre, tomate, concombre, haricots verts

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Pdt échalote	Pastèque ou Melon	Salade Italienne <sup>B</sup>	Salade verte + croutons <sup>B</sup>	<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu <i>S/viande : Colin pané citron</i>	<b>Curry de lentilles corail et riz</b> <sup>A</sup> (Plat complet ss viande) <sup>B</sup>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Sauté de bœuf aux poivrons <i>S/viande : Nugget's de blé</i>	Filet de colin sauce tomate
	Courgettes persillées <sup>B</sup>	***	Haricots verts	Purée de p. de terre	Carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Fraidou	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Abricots	Fromage blanc à la framboise	Fourrandise à la fraise	Purée pomme pêche <sup>M</sup>	Banane <sup>B</sup>

P.A. n°3

Poulet Label Rouge

## Semaine n°31 : du 27 au 31 Juillet 2020

Menu Végétarien

Bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc

<sup>B</sup> bio

1 élément bio par jour

<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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de riz façon niçoise	Concombre vinaigrette	Salade Nantaise <sup>B</sup>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes bolognaise (Plat complet) <i>S/viande : Omelette</i>	<b>Sauté de porc marengo</b> <i>S/viande S/porc : Filet de colin sauce tomate</i>	Pizza au fromage	Poulet rôti <i>S/viande : Cake provençal</i>	Colin meunière citron
	*** <i>S/viande : Macaroni</i>	Boullgour <sup>B</sup>	Salade verte + croutons <sup>B</sup>	Petits pois au jus	Mitonnée de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Camembert <sup>B</sup>	Gouda
<b>DESSERT</b>	Pomme <sup>B</sup>	Flan vanille	Nectarine	Clafoutis aux pêches <sup>M</sup>	Abricots

P.A. n°4

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

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

<sup>A</sup> Alternatif







**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## LAGARDELLE

Semaine n°32 : du 3 au 7 Août 2020

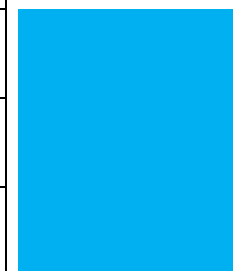
Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte + croutons <sup>B</sup>	Betteraves vinaigrette	Tomate basilic	Salade de lentilles vinaigrette <sup>B</sup>	Concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf (Plat complet) <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Filet de colin sauce curry <i>S/poisson : Paupiette de veau au jus</i>	Emincé de dinde sauce provençale <i>S/viande : Omelette sauce provençale</i>	Croq basquaise <sup>A</sup>	Filet de colin sauce tomate
	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>	Riz pilaf <sup>B</sup>	Semoule	Ratatouille	<sup>B</sup> Tortis + râpé
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Brie	Fromage blanc sucré	Petit fromage frais nature
 DESSERT	Madeleine	Pêche	Banane <sup>B</sup>	Purée pomme menthe <sup>M</sup>	Mousse au chocolat

P.A. n°5







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



pas les plats contenant du porc

Semaine n°33 : du 10 au 14 Août 2020

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles	Melon	Concombre vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce estragon <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Boulettes de bœuf sauce tomate <i>S/viande : Omelette aux fines herbes</i>	Beignets de poisson <i>S/poisson : Caroline au fromage</i>	Chili sin carne (Plat complet) <sup>A</sup> <sup>B</sup>	Marmite de poisson
	Haricots verts <sup>B</sup>	Purée pomme de terre <sup>B</sup>	Pèle mêle provençal	***	Tortis <sup>B</sup>
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert	Fraidou	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
 DESSERT	Nectarine	Flan chocolat	Banane <sup>B</sup>	Moelleux au chocolat <sup>M</sup>	Purée de pommes <sup>M</sup>

P.A. n°1

<sup>B</sup> bio

1 élément bio par jour

<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

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

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

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LAGARDELLE

Semaine n°34 : du 17 au 21 Août 2020

Menu Végétarien



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Pastourelle :  
tomate, tortis, poivrons rouges et verts  
Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées citron	Salade de lentilles	Salade Pastourelle	Tomate ciboulette	Céleri rémoulade <sup>B</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Jambon blanc</b> <i>S/porc Jambon de dinde</i> <i>S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>	Filet de colin sauce catalane <i>S/poisson : Tarte aux légumes</i>	Paupiette de veau marengo <i>S/viande : Tortilla</i>	<b>Riz à la cantonnaise</b> <sup>A</sup> (Plat complet ss viande) <sup>B</sup>	Cassolette de poisson
	Salade de pâtes vinaigrette <sup>B</sup>	Courgettes à la tomate	Haricots beurre	***	Polenta
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature <sup>B</sup>	Rondelé nature	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	Crème dessert vanille	Pêche	Pomme <sup>B</sup>	Prunes	Flan nappé caramel

P.A. n°2

Semaine n°35 : du 24 au 28 Août 2020

Menu Végétarien

Poulet Label Rouge

Bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc

<sup>B</sup> bio

1 élément bio par jour

<sup>L</sup> Local

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé	Concombre ciboulette	Salade Italienne <sup>B</sup>	Melon	<b>Pâté de foie</b> <i>S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin pané citron</i>	<b>Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes d'été</b> (Plat complet sans viande) <sup>A</sup>	<b>Palette de porc au jus</b> <i>S/porc S/viande : Pizza au fromage</i>	Estouffade de bœuf <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois	***	Courgettes béchamel	Semoule <sup>B</sup>	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental <sup>B</sup>	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers
DESSERT	Abricots <sup>B</sup>	Liégeois chocolat	Madeleine	Purée pomme framboise <sup>M</sup>	Banane <sup>B</sup>

P.A. n°3

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

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES