

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 2 au 6 Novembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes et haricots verts	Betterave		Pomme de terre ciboulette	Potage de légume
Steak haché de bœuf sauce bordelaise	Curry de lentille bio de l'Aveyron et riz thaï		Blanquette de veau de l'Aveyron	Marmite de poisson à l'oriental
Purée de pomme de terre	Petit cotentin		Carottes béchamel	Haricot blanc sauce tomate
Yaourt	Compote pomme banane		Tomme grise	Bleu
Fruit de saison			Gâteau Vendéen	Cocktail de fruits



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 9 au 13 Novembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de chou vert	Céleri rémoulade		Potage tomate vermicelle	Salade verte edam
Haché au veau sauce forestière	Penne rigate Sauce 3 fromages		Sauté de dinde au romarin	Parmentier de poisson à la patate douce
Boulgour	Fromage demi-sel		Riz créole	Coulommiers
Yaourt de l'Aveyron	Fruit des Gorges du Tarn		Emmental	Gaufre
Ananas au sirop			Polenta au chocolat au lait	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 16 au 20 Novembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au surimi	Potage de légume au cumin		Potage brocoli	Chou blanc et croûton
Cordon bleu de dinde	Dahl de lentille corail		Pot au feu (Bœuf de l'Aveyron)	Pain de poisson
Purée de potiron	Yaourt de l'Aveyron		Croûte noire	Riz safrané
Rondelé au noix	Fruit de saison		Brownie	Camembert
Flan vanille caramel				Barre bretonne



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 23 au 27 Novembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade exotique	Soupe de carotte et ciboulette		Potage parmentier	Salade de blé et tomate
Gratin de pâte, potiron et mozzarella	Moule marinière		Emincé de dinde sauce pain d'épice	Colin d'Alaska sauce Dugléré
Fromage frais demi-sel	Pomme de terre Wedge		Riz créole	Brocoli
Fruit des Gorges du Tarn	Yaourt de l'Aveyron		Croûte noire	Tomme grise
	Crumble poire amande		Donut's	Baba choco-noisette



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Betteraves
Taboulé	Potage potiron		Soupe à l'oignon	Salade de riz arlequin
Bouché paysanne	Lasagne épinard et ricotta		Sauté de veau de l'Aveyron Marengo	Colin d'Alaska pané
Gratin de chou fleur			Pomme de terre de l'Aveyron vapeur	Coquillettes
Yaourt	Petit moulé			Emmental râpé
Fruit de saison	Compote de poire		Croûte noire	Moelleux au chocolat et betteraves
			Flan pâtissier	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 7 au 11 Décembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Quinoa
Potage de poireau épicé	Coquillettes au pistou		Potage poule vermicelle	Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette
Escalope de dinde Vallée d'Auge	Clafoutis aux épinards		Aiguillette de poulet sauce estragon	Fricassé de poisson blanc
Bulgour	 Carré fondu		Farfalles Emmental râpé	Jardinière de légume
Yaourt nature sucré	Fruit des Gorges du Tarn		Gâteau de maïs	Brie
Compote tutti frutti				Crêpe au chocolat



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 14 au 18 Décembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	
<p>Soupe petit pois et bouillon de volaille</p> <p>Gratin de pâte, potiron et mozzarella</p> <p>Yaourt de l'Aveyron</p> <p>Fruit des Gorges du Tarn</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Crispidor</p> <p>Semoule sauce tomate</p> <p>Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Fromage blanc Mandarine</p>		<p>Mousse de canard et confiture d'oignons </p> <p>Burger de dinde mariné aux champignons et crème de butternut</p> <p>Pommes smile et chutney de mangue curry</p> <p>Cantal </p> <p>Bûche au praliné </p>	<p>Velouté d'asperge</p> <p>Dés de poisson sauce citron</p> <p>Carottes béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Semoule au lait pommes à la cannelle</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)