

| Du 01 mars au 26 mars 2021

Menus Agde

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
Lundi	Velouté de légumes maison Pavé fromager Blé à la tomate Tomme de Lozère Saint paulin Fruit de saison BIO Fruit BIO local	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson du chef** Camembert BIO Brie BIO Fruit de saison Fruit local	Céleri remoulade Salade de mâche Tartare nature Chanteneige Île flottante Gâteau au yaourt et crème anglaise	Betterave BIO en salade Brocolis BIO en salade Blanquette de volaille Tortis Petit suisse sucré Petit suisse nature Fruit de saison Fruit local
Mardi	Chou chinois aux pommes en salade Salade arlequin Poisson pané et citron Purée aux 3 légumes Petit suisse aromatisé Petit suisse nature Flan pâtissier Tarte aux fruits	Taboulé à la menthe Salade de pomme de terre Paupiette de veau aux 4 épices Poêlée de carottes et navets BIO Plateau de fromages Fruit de saison Fruit local	Sauté de veau aux olives Semoule BIO Fromage blanc sucré Fromage blanc nature Fruit de saison Fruit local	Salade de blé au pistou Salade de pépinettes Falafels menthe coriandre à la crème Haricots verts à l'ail Emmental BIO Cantal BIO Cocktail de fruit Ananas au sirop
Mercredi	Carottes râpées Fricadelle sauce tartare Epinards branches et croûtons Saint Paulin BIO Liégeois chocolat	Salade verte Chickenwings et sauce barbecue Potatoes Fromage blanc Ananas au sirop	Salade d'endives sauce tartare Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courges Edam Beignet aux pommes Terrine de poisson	Potage à l'oseille Tomate farcie et sauce tomate Riz pilaf Saint Nectaire AOP Compote de poires BIO
Jeudi	Tarte au fromage du chef Tarte aux légumes Rôti de dinde sauce forestière Gratin de chou fleur Yaourt nature BIO Yaourt sucré BIO Fruit de saison Fruit local	Radis BIO et beurre Salade verte BIO vinaigrette Chipolata * Aligot Compote de poire du chef Compote de pomme du chef	Rôti de porc aux pommes* Poêlée bretonne Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre	Cake maison à la tomate Cake maison chèvre et épinards Cœur de merlu sauce oseille Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruit de saison Fruit local
Vendredi	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Cœur de palmiers vinaigrette et maïs Ragoût de bœuf BIO Coquillettes et râpé Chantailou Tartare ail et fines herbes Fruit de saison Fruit local	Chou blanc BIO vinaigrette Salade de coleslaw BIO Nuggets végétal et ketchup Petit pois au jus Yaourt nature local Yaourt aromatisé local Tarte aux poires chocolat et chocolat du chef Tarte au pommes maison	Macédoine mayonnaise Salade de haricots verts Filet de mulot provençale (crée d'Agde) Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Comté Fruit de saison BIO Fruit BIO local	Salade verte Chou chinois en salade Bœuf Stroganoff Gratin dauphinois Fromage les fripons Cantadou Mousse au chocolat du chef Mousse coco maison

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair
Element protidique : Rouge
Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculeux: Marron
Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens

| Du 29 mars au 16 Avril 2021

Menus Agde

	Du 29 mars AU 02 avril	Du 05 avril AU 09 avril	Du 12 avril AU 16 avril
Lundi	Terrine de campagne* Coupelle de pâte de volaille Blanquette de veau Brocolis et carottes braisés Camembert BIO Tomme BIO Fruit de saison Fruit local	Lundi de Pâques	Betteraves BIO en salade Macédoine BIO vinaigrette Steak haché au jus Frites Cantal AOP Saint Paulin Fruit de saison Fruit local
Mardi	Céleri BIO sauce cocktail Chou rouge BIO vinaigrette Macaronis à la bolognaise et râpé Plateau de fromages Compote de pomme Compote de pommes bananes Macédoine BIO mayonnaise		Céleri sauce cocktail Salade d'endives et noix Choucroute alsacienne* (chou, pomme de terre) Chanteneige BIO St Marcellin BIO Compote pommes coings Compote de pommes Salade d'haricots verts
Mercredi	Filet de colin à la crème Pommes de terres sautées Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte Goulash Hongrois Penne Emmental BIO Compote pomme framboise	Filet de hoki sauce basilic Riz BIO pilaf Yaourt aromatisé Fruit de saison
Jeudi	Chou chinois et carottes Radis rondelles Galette végétale à la tomate Beignet de salsifis Yaourt local sucré Yaourt nature local Eclair au chocolat Eclair à la vanille Potage dubarry	Carottes râpées aux agrumes Céleri râpé vinaigrette Emincé de dinde BIO provençale Epinards branches et croûtons Rondelé nature Tartare nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef Gâteau à la banane du chef	Salade de concombre en vinaigrette Salade de tomate en vinaigrette Sauté de veau au paprika Boulghour Lou Mirabel Encalat du Larzac Flan vanille nappé caramel Flan au chocolat
Vendredi	Boulette d'agneau au jus Riz pilaf BIO Petit suisse sucré Eau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	Cœurs de palmiers vinaigrette et maïs Chou blanc mayonnaise Filet de lieu sauce oseille Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison Fruit local	Friand au fromage Feuilleté dubarry (chou-fleur) Omelette BIO du chef Navets à la sauce tomate Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature Gâteau au yaourt maison Gâteau aux noisettes maison

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair
 Element protidique : Rouge
 Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculeux: Marron
 Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens