

MENUS '4 SAISONS' | Du 05 Juillet au 30 Juillet

Menu Agde				
	Du 05 Juillet au 09 Juillet	Du 12 Juillet au 16 Juillet	Du 19 Juillet au 23 Juillet	Du 26 au 30 Juillet
Lundi	Salade d'haricots verts Tomate Farcie Quinoa Camembert Fruit de saison BIO	Melon BIO Rôti de dinde marengo Perle de blé Fromage blanc nature Compote de poires	Salade de cœur de palmier vinaigrette Sauce bolognaise Macaronis BIO Petit suisse nature Glace en bâtonnet	Concombre tzatziki Moussaka de courgettes ** GRECE Yaourt nature sucré Gâteau au Yaourt du Chef
Mardi	Salade de blé à la tomate Omelette du chef Légumes façon wok Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saion	Betteraves en salade Raviolis épinards sauce tomate ** Plateau de fromage Fruit de saison BIO	Tomate BIO à la ciboulette Nuggets de volaille Boullghour aux champignons Gouda Compote de Pêche	Duo d'haricots verts Aiguillette de poulet au thym Semoule Cantal AOP Fruit BIO
Mercredi	Salade de pamplemousse, surimi sauce cocktail Sauté de veau à la crème Riz pilaf Tomme de Lozère Glace en pot	14 juillet		Salade de lentilles aux échalotes Paupiette de veau aux 4 épices Julienne de légumes Yaurt nature BIO Fruit
Jeudi	Salade de pépinettes Pilon de poulet rôti Ratatouille Chanteneige BIO Fruit de saison	Salade verte Stifado de bœuf Pennes Yaourt nature BIO Fruit de saison	Salade de pois chiches à la marocaine Saucisse de Toulouse * Ratatouille fraiche P'tit cottentin nature Fruit de saison	Salade verte Sauté de bœuf BIO bourguignon Coquillettes Vache picon Compote pomme fraise
Vendredi	Pastèque EUROPE Poisson meunière Frites et ketchup Yaourt nature Fruit de saison BIO	Salade de pomme de terre BIO Filet de colin sauce tomate Brocolis braisés Coulommiers Liégeois au chocolat	Filet de lieu à la crème Riz pilaf Camembert BIO Flan vanille nappé caramel	Melon BIO Curry de poisson au coco Purée de 3 légumes Edam Mousse au chocolat

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron

 Repas Végétariens

MENUS '4 SAISONS' | Du 02 Août au 27 Août

Menu Agde

	Du 02 Août au 06 Août	Du 09 Août au 13 Août	Du 16 Août au 20 Août	Du 23 Août au 27 Août
Lundi	Pastèque BIO Rôti de porc au jus * Pomme de terre sautées Petit suisse aromatisé Compote de pêche	Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs) Omelette au fromage Petit pois au jus Carré de lest Compote pomme maison	Salade tomate et maïs Chipolata* Lentilles au jus BIO Plateau de fromage Fruit	Salade verte Chili con carne Riz pilaf Saint Paulin BIO Ananas au sirop
	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes AFRIQUE Merguez sauce orientale Semoule Bûche du Pilat Fruit BIO	Betterave au cumin Steak haché sauce tomate Pommes noisettes Yaourt nature local Fruit BIO	Pastèque BIO Rôti de dinde à l'italienne Macaronis Tartare nature Glace bâtonnet	AMERIQUE DU SUD Salade de pépinites Omelette du chef Gratin de courgette Fromage blanc BIO Fruit
Mardi	Friand au fromage Emincé de poulet façon grand-mère Gratin de légumes Kiri Fruit	Melon BIO Sauté de veau aux olives Tortis Encalat du Larzac Cocktail de fruit	Cake du chef chèvre miel Tortilla pomme de terre et oignons Poêlée provençale Petit suisse sucré Fruit BIO	Maïs BIO en salade Sauté de volaille Haricots verts à l'ail Chanteneige Gâteau du chef aux pépites de chocolat
	Tarte épinards chèvre du chef Ragoût de bœuf Poêlée multicolore Yaourt nature BIO Glace en pot	ASIE Chou chinois en salade Poulet sauce soja miel Beignet de chou-fleur Fromage blanc BIO nature Gâteau noix de coco du chef	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf au paprika Riz pilaf Yaourt nature Compote de pêche	Macédoine mayonnaise Goulash hongrois Pomme vapeur Yaourt nature Fruit BIO
Mercredi	Salade de brocolis Blanquette de poisson Riz pilaf Tomme des Pyrénées Fruit BIO	Salade duo d'haricot verts Cœur de merlu sauce citron Blé BIO Brie Fruit de saison	Taboulé maison Dos de cabillaud aux échalotes Purée de jardinière de légumes Cantal AOP Fruit BIO	Melon BIO Filet de hoki sauce corail Boullghour Comté Compote de pommes
Jeudi				
Vendredi				

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron

 Repas Végétariens



Menu Agde	
Du 30 Août au 01 Septembre 2021	
Lundi	Salade verte 
	Emincé de poulet aux herbes 
	Pomme de terre persillées
	Carré frais
Mardi	Compote de poire BIO 
	Macédoine mayonnaise
	Pavé fromager et ketchup
	Macaronis BIO 
Mercredi	Velouté nature
	Fruit de saison 
	Melon BIO  
	Omelette du chef au fromage 
Jeudi	Epinards branche et croûtons
	P'tit cottentin nature
Vendredi	Flan pâtissier