

Du 03 Janvier au 31 Janvier 2022

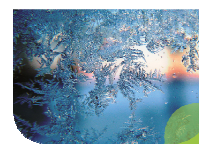
Menus Agde

	Du 03 au 07 Janvier 2022	Du 10 au 14 Janvier 2022	Du 17 au 21 Janvier 2022	Du 24 zu 28 Janvier 2022
Lundi	Velouté de brocolis Tortellini épinards ricotta sauce tomate et râpé**	Betteraves au curcuma Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf bourguignon Macaronis Plateau de fromages	Salade d'haricots verts Betteraves en salade Filet de colin sauce tomate Coquillettes BIO Bûche du Pilat Comté Fruit de saison Fruit local	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs) Salade d'haricots blancs Poulet aux champignons Brocolis braisés Vache qui rit BIO Carré frais BIO Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille
	Edam BIO Saint Paulin BIO Fruit de saison Fruit local	Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Velouté crécy BIO	Salade verte BIO Salade de coleslaw BIO Filet de hoki sauce moutarde Pomme de terre persillées Bûchette mélangée Emmental Compote pomme coing Compote de poire
Mardi	Céleri râpé BIO mayonnaise Salade Iceberg BIO Escalope de dinde viennoise Frites Mimolette Montboissée Compote de pomme Compote pomme banane	Taboulé BIO maison Salade de lentilles BIO vinaigrette Calamars à la romaine sauce tartare Purée de potiron P'tit cottentin nature Vache Picon Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Chili végétarien (riz pilaf) Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Salade verte BIO Salade de coleslaw BIO Filet de hoki sauce moutarde Pomme de terre persillées Bûchette mélangée Emmental Compote pomme coing Compote de poire
	Salade verte Steak haché au jus Chou-fleur BIO braisé Fromage blanc Royaume Salade de pomme de terre BIO Salade de pâtes BIO	Salade d'haricots verts Palette de porc à la provençale * Pomme de terre et chou braisé Petit suisse aromatisé Fruit de saison Velouté de courges BIO	Salade de lentilles BIO nature Steak haché au jus Chou-fleur persillé Tartare nature Flan chocolat Salade verte	Friand au fromage Blanquette de veau Gratin de légumes Fromage blanc BIO Fruit de saison Macédoine vinaigrette
Mercredi	Salade verte Steak haché au jus Chou-fleur BIO braisé Fromage blanc Royaume Salade de pomme de terre BIO Salade de pâtes BIO	Salade d'haricots verts Palette de porc à la provençale * Pomme de terre et chou braisé Petit suisse aromatisé Fruit de saison Velouté de courges BIO	Salade de lentilles BIO nature Steak haché au jus Chou-fleur persillé Tartare nature Flan chocolat Salade verte	Friand au fromage Blanquette de veau Gratin de légumes Fromage blanc BIO Fruit de saison Macédoine vinaigrette
	Sauté de bœuf Carottes sautées aux oignons Chantaillou Carré frais Fruit de saison Fruit local	Sauté de volaille à la Dijonnaise Riz BIO pilaf Lou Mirabel Tomme blanche Fruit de saison Fruit local	Assortiment de charcuterie * Pomme de terre et fromage à raclette Compote de poire BIO	Saucisse de Lozère * Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles
Jeudi	Sauté de bœuf Carottes sautées aux oignons Chantaillou Carré frais Fruit de saison Fruit local	Sauté de volaille à la Dijonnaise Riz BIO pilaf Lou Mirabel Tomme blanche Fruit de saison Fruit local	Assortiment de charcuterie * Pomme de terre et fromage à raclette Compote de poire BIO	Saucisse de Lozère * Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles
	Chou chinois en salade Filet de mulot sauce ciboulette Semoule Yaourt nature BIO Galette des rois	Salade de coleslaw Radis Beurre Omelette au fromage du chef Epinards branches et croûtons Yaourt nature local Yaourt aromatisé local Gâteau du chef à la pâte à tartiner Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Pizza au fromage du chef Pizza aux champignons du chef Sauté de boeuf au paprika Poêlée provençale Cantal AOP Brique de vache Fruit de saison Fruit local	Macédoine vinaigrette Saucisse de Lozère * Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles
Vendredi	Chou chinois en salade Filet de mulot sauce ciboulette Semoule Yaourt nature BIO Galette des rois	Salade de coleslaw Radis Beurre Omelette au fromage du chef Epinards branches et croûtons Yaourt nature local Yaourt aromatisé local Gâteau du chef à la pâte à tartiner Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Pizza au fromage du chef Pizza aux champignons du chef Sauté de boeuf au paprika Poêlée provençale Cantal AOP Brique de vache Fruit de saison Fruit local	Macédoine vinaigrette Saucisse de Lozère * Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles
	Chou chinois en salade Filet de mulot sauce ciboulette Semoule Yaourt nature BIO Galette des rois	Salade de coleslaw Radis Beurre Omelette au fromage du chef Epinards branches et croûtons Yaourt nature local Yaourt aromatisé local Gâteau du chef à la pâte à tartiner Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Pizza au fromage du chef Pizza aux champignons du chef Sauté de boeuf au paprika Poêlée provençale Cantal AOP Brique de vache Fruit de saison Fruit local	Macédoine vinaigrette Saucisse de Lozère * Purée de pomme de terre Meule fermière Gâteau maison aux myrtilles

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

Féculents: Marron
 Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens



Du 31 Janvier au 18 Février 2022

Menus Agde

	Du 31 Janvier au 04 Février 2022	Du 07 au 11 Février 2022	Semaine du 14 au 18 Février 2022
Lundi	Salade de pépinettes Salade de blé Picoussel sauce tomate Haricots beurre à l'ail Camembert BIO Brie BIO Fruit de saison Fruit local	Salade de chou-fleur vinaigrette Betteraves en salade Steak haché Petit pois au jus Yaourt nature local Yaourt aromatisé local Gâteau du chef aux pommes Gâteau du chef poire et amandes	Macédoine mayonnaise Brocolis en salade Filet de colin à la crème Riz pilaf Coulommiers BIO Emmental BIO Fruit de saison Fruit local
Mardi	Chou chinois sauce sucré salé Sauté de volaille à l'ananas Riz cantonnais Les fripons Gâteau maison à la noix de coco	Velouté de poireaux et pomme de terre Filet de lieu sauce curry Boullghour Plateau de fromage Fruit de saison BIO Fruit local BIO	Salade de pâtes tricolores Taboulé du chef Poulet sauté à l'estragon Poêlée de légumes d'hiver Petit suisse BIO aromatisé Petit suisse BIO sucré Cocktail de fruit Ananas au sirop
Mercredi	Salade de pois chiches à la marocaine Boulette de bœuf au jus Carottes sautées aux oignons Fromage blanc BIO Fruit de saison Salade verte	Taboulé BIO Aiguillettes de poulet au jus Gratin de brocolis aux herbes Yaourt nature Fruit de saison	Celeri sauce cocktail Rôti de veau à la crème Blé BIO Rondelé nature Crème dessert chocolat Potage Dubarry BIO
Jeudi	Rôti de veau sauce forestière Farfalles et râpé Petit suisse BIO aromatisé Crêpe au chocolat	Salade de lentilles vinaigrette Salade de pois chiches Pavé fromager Purée de courges BIO Fraidou Tartare nature Flan chocolat Flan vanille	Hachis parmentier ** Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré Gâteau du chef au yaourt Gâteau aux noisettes du chef
Vendredi	Velouté d'épinards Parmentier de poisson ** Edam BIO Coulommiers BIO Fruit de saison Fruit local	Carottes râpées BIO vinaigrette Celeri râpé BIO vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Tortis Tomme de Lozère Saint Nectaire Compote de poire Compote pomme banane	Salade de pomme terre Boullghour en salade Omelette du chef Poêlée forestière Gouda Bûche du Pilat Fruit de saison BIO Fruit local BIO

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron

Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens