
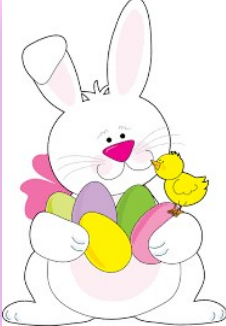



	LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Déjeuner					
Entrée	Terrine de poisson mayonnaise	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Blé Andalouse</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Entrée pour les sans viande		Boulgour à la provençale	Céleri rémoulade	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette	Choux rouges pommes et raisins
Plat	<u>Paupiette de veau forestière</u>	<u>Tandoori de volaille</u>	<u>Tarte butternut fromage</u>	<u>Couscous boulettes de soja</u>	Colombo de porc HVE
Plat pour les sans viande	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Crêpe au fromage			Omelette nature
Accompagnement	<u>Farfalles</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Salade verte</u>	Légumes tajine	<u>Riz</u>
Produit laitier	<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	Yaourt sucré	<u>Edam</u>
Dessert	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Compote de poire</u>

	LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Salade basque</u>	<u>Emincé bicolore</u>		<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>
Plat	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	Sandwich Baguette Jambon / beurre	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Plat pour les sans viande	Tarte au fromage	Steak de soja nature	Sandwich Baguette crudité ou fromage		
Accompagnement	<u>Haricots beurre</u>	Duo de carottes jaunes et oranges	Yaourt sucré avec cuillères jettable		Purée de pommes de terre
Produit laitier	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Galette bretonne</u>		<u>Brie pointe</u>	Yaourt aromatisé
Dessert	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	Fruit frais	<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>
Dessert					



	LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
Déjeuner					
Entrée		<u>Betteraves HVE</u>	Rosette tranché	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>
Entrée pour les sans viandes			<u>Boulgour petits pois maïs vinaigrette</u>		
Plat		<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plat pour les sans viande	<i>Lundi de Pâques</i>	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)	Omelette nature	Pizza au fromage	Crêpe au fromage
Accompagnement		<u>Petits pois</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>Ratatouille</u>
Accompagnement		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Pâtes	Crumble de légumes à la noix de coco	Riz
Produit laitier		Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	<u>Yaourt sucré</u>
Dessert		Ananas au sirop	Gaufrettes plumetis chocolat	<u>Moelleux au chocolat Pâques</u>	<u>Fruit frais</u>
					

Rosette tranché

VACANCES ZONE C (SEMAINE 1)


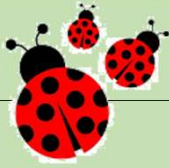
	LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Cervelas nature</u>	<u>Tomate et radis</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	Taboulé	Salade de riz poivrons maïs tomate concombres
Entrée pour les sans viande	Médaille de surimi mayonnaise				
Plat	<u>Rôti de dinde à l'estragon</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u>	Cordon bleu de volaille	Nugget's de blé ketchup
Plat pour les sans viande	Pavé de poisson à l'emmental		Tarte aux légumes	Croustillant fromager	
Accompagnement	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	Boulgour	<u>Pommes boulangères</u>	Tortis	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	Yaourt sucré
Dessert	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

VACANCES ZONE C (SEMAINE 2)



	LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
Déjeuner					
Entrée	Salade Berlinoise à la volaille	<u>Concombres tomates et maïs</u>	Salami	<u>Crêpe au fromage</u>	Pâté de campagne nature
Entrée pour les sans viande			<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>		<u>Carottes râpées</u>
Plat protidique	<u>Escalope de volaille napolitaine</u>	Paleron de boeuf sauce champignons	Chipolatas grillées nature	<u>Rôti de porc mirepoix de pommes</u>	<u>Raviolinis au fromage sauce tomate</u>
Plat pour les sans viande	Palet végétarien montagnard	<u>Poisson pané</u>	Tarte à l'italienne	Bouchée forestière	
Accompagnement	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Courgettes provençale</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>
Produit laitier	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits
Dessert	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Donut's</u>

VACANCES ZONE B (SEMAINE 1)					
	LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Radis beurre</u>	<u>Saucisson ail</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>
Entrée pour les sans viandes		Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)			
Plat	<u>Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles</u>	<u>Nugget's de volaille</u>	<u>Sauté de boeuf RAV sauce charcutière</u>	<u>Chili sin carne</u>	Sauté de volaille à la crème
Plat pour les sans viande	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	Croustillant fromager	Chili sin carne	Oeufs durs sauce mornay
Accompagnement	Haricots beurre	Pommes de terre quartiers LOCAL	<u>Semoule</u>	<u>Riz</u>	Blé aux petits légumes
Accompagnement pour les sans viande			Salade verte		
Produit laitier	<u>Gouda</u>	<u>Cantadou</u>	Yaourt aromatisé	<u>Gaufrette quadro</u>	Yaourt sucré
Dessert	<u>Crème dessert chocolat</u>	Yaourt aux fruits	Tarte normande	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>

VACANCES ZONE B (SEMAINE 2)


	LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
Déjeuner					
Entrée	Pommes de terre façon piémontaise	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>		<u>Concombres tomates et maïs</u>	<u>Quiche lorraine</u>
Entrée pour les sans viandes					Céleri rémoulade
Plat	Chipolata sauce barbecue	Poisson meunière nature		<u>Couscous boulettes de boeuf et merguez</u>	Normandin de veau sauce forestière
Plat pour les sans viande	Raviolis aux légumes	Tarte au fromage		Boulettes végétales sauce tomate	Steak de soja nature
Accompagnement	<u>Farfalles HVE</u>	Bâtonnière de légumes carottes jaunes		<u>Semoule</u>	Pommes de terre quartiers LOCAL
Produit laitier	<u>Carré de l'est</u>	Vache qui rit		Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Dessert	<u>Dessert lacté vanille</u>	Entremets au chocolat		<u>Eclair vanille</u>	<u>Fruit frais</u>
Dessert					

Acm de Therdonne

	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Radis beurre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>			
Plat protidique	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	<u>Nugget's de blé</u>			<u>Pas de centre ce jour</u>
Plat pour les sans viandes	Lasagne de légumes Plat complet	Nugget's de blé			
Accompagnement	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Petits pois carottes</u>			
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré			
Dessert	Pêche au sirop	<u>Fruit frais</u>			

ACM DE THERDONNE



	LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
Déjeuner					
Entrée	Salami	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de pâtes et pesto</u>	<u>Tomates mozzarella nature</u>	Pâté de campagne nature
Entrée pour les sans viande	<u>Betteraves HVE</u>				<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plat	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	Pavé de poisson blanc sauce thym citron	<u>Poulet rôti</u>	<u>Tarte à l'italienne</u>	<u>Poisson pané</u>
Plat pour les sans viande	Crêpe au fromage		Omelette nature		
Accompagnement	Blé pilaf	<u>Semoule</u>	Purée de pommes de terre	<u>Pennes</u>	Pommes de terre quartiers LOCAL
Produit laitier	Yaourt aromatisé	<u>Tomme noire</u>	<u>Saint paulin</u>	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit frais	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Compote pomme abricot</u>	<u>Cake miel et amandes</u>	<u>Fruit frais</u>
Dessert					