

MENUS CADOURS

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Concombre ciboulette			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Omelette</i>	Chili sin carne et RIZ BIO			
	Carottes braisées	***			
PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Coulommiers			
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade blé fantaisie : blé, tomate, maïs
Salade Incas : riz, maïs, carottes
Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°4

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette framboise	Salade de blé fantaisie	Salade des Incas	Chou-fleur à la Grecque	Salade bicolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes de bœuf (plat complet) <i>S/viande : Lasagne de saumon</i>	Colin pané	Clafoutis printanier	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Colombo de porc <i>S/porc S/viande : Croq fromage épinard</i>
	***	Ratatouille	Haricots verts braisés	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Pavé 1/2 sel	***	Emmental	Brie
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane	Orange

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024



	Pentecôte LUNDI	MARDI	Menu Végétarien MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Taboulé (semoule BIO)	Pommes de terre à l'échalote	Tomate sauce balsamique	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Emincé de volaille au curry <i>S/viande : Feuilleté pêcheur</i>	Bouchées de blé	Parmentier de poisson	Goulash de bœuf <i>S/viande : Croq végétarien</i>
PRODUIT LAITIER		Trio de légumes	Petits pois au jus	***	Coquillettes
DESSERT		Fondu président	Yaourt nature sucré	Emmental	Camembert
		Banane	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Purée pomme griotte

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Poulet Huli Huli : poulet avec sauce soja, tomate et jus d'ananas

P.A. n°1



Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024



	LUNDI	Menu Végétarien MARDI	MERCREDI	Hawaï JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de PENNE BIO au pesto	Concombre ciboulette	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Moussaka de lentilles	Tarte au fromage	Poulet Huli Huli <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Colin sauce citron
PRODUIT LAITIER	Semoule	***	Epinards à la crème	Riz créole	Haricots beurre braisés
DESSERT	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes	***	Gouda	Yaourt aromatisé
	Flan vanille <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Pomme	Milk shake pomme fruits rouges	Moelleux coco ananas	Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Salade de riz, maïs et poivrons	Raïta de radis	Melon (sous réserve)	Tomate ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	Colin meunière	Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Macaroni BIO façon carbonara <i>S/porc S/viande : Colin sauce beurre blanc</i>	Semoule BIO aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre
	***	Ratatouille	Petits pois au jus	*** <i>S/porc S/viande : Macaronis</i>	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme (sous réserve)	Banane (sous réserve)	Madeleine	Purée pomme mûre	Crème dessert caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Salade pastourelle: pâte, tomate, poivron vert

P.A. n°3



Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Semoule fantaisie	Krautsalat <i>(Chou blanc, croustons, vinaigrette au cumin)</i>	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Curry Wurst <i>(Saucisse knack de volaille, sauce tomate curry balsamique)</i> <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Colin sauce crème</i>
	Blé	***	Poêlée de légumes	Pommes rissolées	Courgettes braisées
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane (sous réserve)	Kirschmichel schokolade <i>(Clafoutis chocolat et cerise noire)</i>	Pomme (sous réserve)

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2024

Menu Végétarien



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate sauce balsamique	Pommes de terre échalote	Courgettes rémoulade	Betterave BIO ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus <i>S/porc S/viande : Feuilleté pêcheur</i>	Beignets de poisson	Riz à la Cantonnaise ^{BIO} <i>S/porc S/viande : Riz Cantonnais sans viande</i>	Parmentier de lentilles à la Provençale ^{VEGÉ}	Tortis à la bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Croq végétarien</i>
	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon	***	***	*** <i>S/viande : Tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Camembert ^{BIO}	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Pavé 1/2 sel	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Pomme (sous réserve)	Pêche (sous réserve)	Banane (sous réserve) ^{BIO}	Smoothie pomme fraise menthe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon Niçoise : riz, oignon, olive noire, basilic
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°5

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO façon Niçoise	Concombre ciboulette	Salade de blé fantaisie ^{BIO}	Carotte râpée vinaigrette au citron vert	Saucisson à l'ail <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs ^{VEGÉ}	Chipolatas <i>S/porc S/viande : Colin sauce Armoricaïne</i>	Sauté de bœuf aux olives ^{FR} <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Colin sauce aneth ^{BIO}
	Petits pois au jus	***	Courgettes à la tomate ^{BIO}	Penne rigate ^{BIO}	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>	Pomme (sous réserve)	Compote pomme	Banane (sous réserve) ^{BIO}

^{BIO}
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



MENUS CADOURS

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée	Melon	Salade de pâtes estivale	Semoule fantaisie	Tomates cerises
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille <i>S/viande : Raviolis tofu</i>	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Frittata BIO emmental basilic	Colin sauce crème	Jambon blanc <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
	***	***	Ratatouille	Poêlée de légumes	Taboulé semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Camembert	Vache qui rit
DESSERT	Purée de pomme BIO	Crème dessert vanille <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Pêche	Banane (sous réserve)	Fourrandise à la fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : chou chinois, carottes, vinaigrette orange
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

P.A. n°2

Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végétarien VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine mayonnaise	Tomate échalote	Concombre ciboulette	Courgette râpée vinaigrette poivron origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin sauce catalane	Sauté de dinde Yakitori <i>S/viande : Omelette</i>	Salade de RIZ BIO, jambon, tomate, maïs <i>S/porc S/viande : Salade Marco Polo</i>	Penne BIO au crémeux de lentilles corail à la provençale
	Haricots verts braisés	Semoule	Blé	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Brie	Cantal	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme (sous réserve)	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Purée pomme abricot	Nectarine

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°29 : du 15 au 19 Juillet 2024



Vacances scolaires

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade des Incas	Melon	Tomate sauce balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Tortilla</i>	Tortis à la bolognaise <i>S/viande : Colin sauce Basquaise</i>	Palette de porc sauce barbecue <i>S/porc S/viande : Croq végétarien</i>	Boullgour aux pois chiches et ratatouille	Parmentier de poisson
	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Poêlée de légumes	***	***
PRODUIT LAITIÉ	Camembert	Emmental râpé	Mimolette	Yaourt nature sucré	Saint Morêt
DESSERT	Pomme (sous réserve)	Purée pomme cassis	Nectarine	Beignet à l'abricot	Liégeois chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Incas : riz, maïs, carottes
Salade Arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge et vert

P.A. n°4

Semaine n°30 : du 22 au 26 Juillet 2024

Vacances scolaires

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre à la féta	Salade Arlequin	Taboulé (semoule BIO)	Betterave vinaigrette framboise	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail <i>S/porc S/viande : Croq Basquaise</i>	Beignet de poisson	Frittata mozzarella poivron	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Sauté de bœuf à la provençale <i>S/viande : Colin sauce Armoricaïne</i>
	Riz créole	Courgettes au curry	Haricots verts braisés	***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIÉ	***	Yaourt nature sucré	Brie	Gouda	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Banane (sous réserve)	Pomme (sous réserve)	Prunes	Flan vanille <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Vacances scolaires

	AFRIQUE LUNDI	EUROPE MARDI	OCEANIE MERCREDI	ASIE JEUDI	ETATS UNIS VENDREDI
 ENTRÉE	Tomate vinaigrette au poivron	Melon	Salade de pâtes au basilic vinaigrette citron	Chou chinois vinaigrette	Salade verte 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 	Salade Parisienne <i>S/porc S/viande : Salade Américaine</i>	Colin à la Tahitienne 	Riz à la Cantonnaise  <i>S/porc S/viande : Riz Cantonnaise sans viande</i>	Cheeseburger <i>S/viande : Cheeseburger végétarien</i>
	***	***	Purée de carotte	***	Pommes rissolées
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert 	Pavé 1/2 sel	Fraidou	***
 DESSERT	Rocher coco	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Banane 	Cocktail de fruits litchis	Milk shake à la vanille



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade Arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade Parisienne : pomme de terre, jambon, tomate, cornichon
Salade Américaine : pomme de terre, tomate, céleri rave, maïs, oeuf dur

P.A. n°1

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre à la menthe	Betterave BIO ciboulette	Salade Arlequin	Carotte râpée vinaigrette 	Salade de riz, tomate, maïs 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) 	Hachis parmentier  <i>S/viande : Parmentier au poisson</i>	Clafoutis tomate et chèvre	Poulet rôti au paprika  <i>S/viande : Omelette aux fines herbes</i>	Colin pané
	***	***	Haricots beurre braisés	Ratatouille	Julienne de légumes
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fondu président	Emmental 	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré
 DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>	Purée pomme pêche 	Prunes	Semoule au lait	Pomme (sous réserve) 



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°33 : du 12 au 16 Août 2024

Vacances scolaires

Menu Végétarien

ASSOMPTION



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Chou-fleur à la Grecque	Tartinade pois chiche tomate		Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marenge <i>S/viande : Crêpe aux fruits de mer</i>	Colin sauce curcuma	Bouchées de blé		Salade Marco Polo
	Carottes braisées	Semoule	Petits pois au jus		***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Edam	Camembert		Emmental
DESSERT	Madeleine	Pomme	Smoothie pomme griotte		Prunes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Italienne : tomate, olives noires, tortis, basilic, poivrons rouge et vert
Semoule fantaisie : Semoule, tomate, maïs
Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°34 : du 19 au 23 Août 2024

Vacances scolaires

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO à la menthe	Salade Italienne BIO (olive et basilic non bio)	Concombre vinaigrette	Melon	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf <i>S/viande : Colin citron</i>	Tarte au fromage	Emincé de dinde à l'estragon <i>S/viande : Croq fromage épinards</i>	Chili sin carne et RIZ BIO	Courgettes au poisson
	Haricots verts sauce tomate	Salade verte	Blé	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	***	Brie	Saint Paulin	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Banane (sous réserve)	Liégeois vanille	Purée pomme myrtille	Clafoutis aux pêches	Pomme

BIO
 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°35 : du 26 au 30 Août 2024

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Lentilles à l'échalote	Tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade fantaisie	Pommes de terre à l'échalote
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette 	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO figues (épices non bio) 	Boulettes de bœuf sauce tomate <i>S/viande : Feuilleté pêcheur</i>	Macaroni BIO façon carbonara <i>S/porc S/viande : Croq Basquaise</i>	Colin sauce citron 
	Ratatouille	***	Riz créole 	*** <i>S/porc S/viande : Macaronis</i>	Poêlée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	Mimolette	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais	Coulommiers
 DESSERT	Pomme (sous réserve)	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Prunes	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Banane (sous réserve) 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : ananas, raisins, céleri, pomme

P.A. n°5

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES