

Menus Cadours

Semaine n°27 : du 5 au 9 Juillet 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Salade Exotique	Salade verte	Pâté de foie <i>S/porc s/viande : Œuf dur</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Emincé de poulet marengo <i>S/viande : Nuget's de blé</i>	Bœuf aux olives <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Colin meunière citron
			Petits pois	Semoule B	Ratatouille
PRODUIT LAITIER			Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT			Pomme B	Flan vanille	Banane B

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Exotique: riz, tomate, ananas, maïs
Salade Italienne: pâtes, tomate, olive, poivrons, basilic

P.A. n°3

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°28 : du 12 au 16 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette B	Carottes râpées	Fête Nationale	A REPAS VEGETARIEN	Salade de blé concombres menthe B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au curry <i>S/porc s/viande : Omelette</i>	Boulettes de bœuf sauce tomate <i>S/viande : Filet de colin sauce tomate</i>		A Clafoutis à la provençale	Filet de colin sauce aurore
	Purée de p. de terre	Riz pilaf B		Salade verte	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Carré fromager	Edam
DESSERT	Abricots	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème chocolat</i>		M Purée pomme fruits rouges	Pomme

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

B bio
1 élément BIO / jour

L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet

P.A. n°4



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Cadours

Semaine n°29 : du 19 au 23 Juillet 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw B	Chou-fleur à la grecque	Salade de radis en rondelles	Salade de riz B	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka au bœuf (Plat complet) <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Filet de colin sauce Américaine	Sauté de dinde à l'estragon <i>S/viande : Omelette aux fines herbes</i>	Faboulette A <i>(lentilles jaune, carottes, curry, curcuma)</i>	Chipolatas <i>S/porc s/viande : Filet de colin</i>
	*** <i>S/viande : Courgettes à la provençale</i>	Boulgour B	Coquillettes B	Pêlé mêlé provençal	Purée pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Fraidou	Camembert	Yaourt nature sucré B
DESSERT	Madeleine	Nectarine	Liégeois vanille <i>S/porc : crème vanille</i>	Pastèque	Purée pomme menthe M

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade de riz: riz, tomate, concombre
Semoule fantaisie: semoule, tomate maïs

P.A. n°5

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°30 : du 26 au 30 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Haricot verts vinaigrette B	Salade verte B	Semoule fantaisie B	Melon	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Filet de colin sauce provençale</i>	Lasagnes bolognaise (Plat complet) <i>S/viande : Nugget's de blé</i>	Colin pané citron	Parmentier de lentilles corail à la provençale A (Plat complet s/viande)	Marmite de poisson
	Frites	*** <i>S/viande : Macaroni</i>	Carottes à la crème	***	Riz créole B
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Coulommiers	Emmental	Yaourt nature sucré B	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Abricots	Moelleux au chocolat M	Pêche

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

B bio
1 élément BIO / jour

L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet

P.A. n°1



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus Cadours

Semaine n°31 : du 2 au 6 Août 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette B	Salade pastourelle B	Salade de lentilles B	Betteraves ciboulette	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/porc: Jambon de dinde s/viande :Croq végétarien</i>	Filet de colin sauce provençale	Paupiette de veau marenco <i>S/viande :Tortilla</i>	Riz à la cantonnaise (Plat complet s/viande) A B	Estouffade de bœuf <i>S/viande :Filet de colin sauce tomate</i>
	Pommes rissolées	Courgettes	Poêlée de légumes	***	Semoule B
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Mimolette	Cotentin	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan vanille	Nectarine	Pastèque	Abricots	Purée pomme pêche M

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle:
pâtes, tomate, poivron
Salade de lentille:
lentilles, oignon, persil

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°32 : du 9 au 13 Août 2021

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

P.A. n°3

Fermé

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

B bio
1 élément BIO / jour

L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



Menus Cadours

Semaine n°33 : du 16 au 20 Août 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Fermé

P.A. n°4

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°34 : du 23 au 27 Août 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées B	Haricots verts échalote	Concombre vinaigrette	Salade Exotique B	Tomate vinaigrette B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Recette Viande Courgettes au bœuf (Plat complet) <i>S/viande : Feuilleté de fromage</i> *** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>	Filet de colin sauce catalane	Recette Viande Poulet basquaise <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Nuggets de blé A	Recette Viande Rôti de porc <i>S/porc : Rôti de dinde S/viande : Filet de colin sauce basilic</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie	Vache qui rit	Fromage frais sucré
DESSERT	Barre bretonne	Nectarine	Mousse au chocolat <i>S/porc : crème chocolat</i>	Pastèque	Purée pomme mûre M

P.A. n°5

A Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

B bio
1 élément BIO / jour

L Local
Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet



L Circuits courts/ Produits locaux
 M maison
 B bio
 A Alternatif
 Recette Viande
Recette Viande
Recette Viande

Menus Cadours

Semaine n°35 : du 30 Août au 3 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Melon	Salade de blé B		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'estragon <i>S/viande : Tortilla</i>	Far courgettes A mozzarella (Plat complet s/viande)	Colin pané citron		
	Petits pois cuisinés <i>S/porc s/viande : petit pois au jus</i>	***	Haricots beurre		
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Camembert B	Gouda		
 DESSERT	Banane B	Crème dessert vanille	Pêche		

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs