MENUS CADOURS

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	BIO JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	P. de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte	Betteraves et mâche
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Palette de porc** *S/porc s/viande : Croq'végétarien*	Poisson meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau *(semoule BIO)* *S/viande : Couscous de légumes*	Sauté de boeuf marengo *S/viande : Filet de colin sauce tomate*	**Riz à la cantonnaise**
	Purée de pois cassés	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président	Emmental	Camembert	Fromage frais sucré
DESSERT	**Flan vanille** *S/porc s/viande : Compote pêche*	Poire	Pomme	Banane	Smoothie pomme fruits rouges

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

REPAS VEGETARIEN — LA BRETAGNE

	BIO LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée	Salade de riz tomate concombre	Salade du Léon BIO *(persil non bio)*	**Saucisson à l'ail** *S/porc s/viande : œuf dur mayonnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf *S/viande : Omelette*	**Parmentier d'haricots rouges**	**Rôti de porc au jus** *S/porc s/viande : Filet de colin sauce citron*	Galette saucisse *S/porc s/viande : Crêpe aux fruits de mer*	Merlu sauce bercy
	*** *S/viande : courgettes à la provençale*	***	Petits pois au jus	Salade verte	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Cotentin	Carré fromager	Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco	Poire	Crêpe au caramel beurre salé	Banane

P.A. n°3

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°21 : du 23 au 27 Mai 2022

	LUNDI	MARDI (REPAS VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI (ASCENSION)	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Raïta de concombre	Salade Arlequin	Ascension	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de boeuf aux poivrons *S/viande : Filet de colin sauce poivrons*	**Dahl de lentille corail et RIZ BIO**	**Quiche Lorraine** *S/porc s/viande : Tarte aux légumes*		
	Pâtes tortis	***	Salade verte		
PRODUIT LAITIER	Pont l'Evêque	Emmental	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Pomme	Compote banane	Purée pomme griotte		

P.A. n°4

Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

	LUNDI	MARDI (REPAS VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vgte	Tomate ciboulette	Carotte rapée au maïs	Coquillettes BIO au basilic	Salade bicolore *(carotte BIO)*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Croq basquaise**	Parmentier de poisson *(purée BIO)*	Omelette sauce provençale	Boulettes de bœuf au thym *S/viande : Filet de colin poché citron*	**Rôti de porc au jus** *S/porc s/viande : Nugget's de blé*
	Poêlée de légumes	***	Semoule	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme	Compote poire	Banane	Purée pomme pêche

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Salade bicolore: carotte, radis
Raïta de concombre: concombre sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°23 : du 6 au 10 Juin 2022

LUNDI DE PENTECOTE

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Taboulé (semoule BIO)	Concombre et tomate	Melon	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	***Pentecote***	Poisson pané citron	**Cari de lentilles et p. de terre**	Marmite de poisson basquaise	Estouffade de bœuf *S/viande : Tortillas*
		Epinards béchamel	***	Pâtes papillon	Carottes
PRODUIT LAITIER		Cantal	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT		Pêche (sous réserve)	**Flan nappé caramel** *S/porc s/viande : Pomme*	Compote poire	Sablé amande citron

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade Italienne BIO *(olives et basilic non bio)*	Salade blé fantaisie	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Colombo de porc** *S/porc s/viande : Croq'végétarien*	Merlu sauce catalane	Paupiette de veau sauce curry *S/viande : Filet de colin sauce curry*	Omelette	Chili con carne et RIZ BIO *S/viande Chili sin carne*
	Semoule	Blé	Haricots beurre	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fromage frais sucré	Mimolette	Carré frais	Coulommiers
DESSERT	**Liégeois vanille** *S/porc s/viande : Compote poire*	Nectarine (sous réserve)	Pomme	Banane	**Mousse au chocolat** *S/porcs/viande : Compote pomme fraise*

P.A. n°2

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°25 : du 20 au 24 Juin 2022

LA PROVENCE – LES PAYSAGES DE FRANCE

MON SUPER RESTO – POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI (REPAS VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles BIO à l'échalote	Melon	Salade de RIZ BIO façon Niçoise	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de campagne *S/porc s/viande: Œuf dur mayonnnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crème Poêlée de légumes	Blé BIO à la napolitaine et emmental râpé	Jambon braisé *S/porc s/viande : Cake aux légumes* Courgettes béchamel	Boulettes de bœuf à l'antiboise *S/viande : Omelette* Purée de p. de terre	Merlu beurre citron Carottes
PRODUIT LAITIER	Cantal	***	Yaourt sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Yaourt aromatisé	Compote poire	Moelleux pêche lavande	Abricots

Salade de riz façon Niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic
Salade de blé estivale: blé concombre, menthe

P.A. n°3

Semaine n°26 : du 27 Juin au 1er Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (REPAS VEGETARIEN)	JEUDI (REPAS VEGETARIEN)	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Concombre vinaigrette	P. de terre BIO échalote	Radis à la croque	Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf *S/viande : Croq'végétarien* Coquillettes	**Saucisse sauce rougail** *S/porc s/viande : Filet de colin sauce tomate* Riz pilaf	Clafoutis tomate chèvre Pêle mêle provençal	Couscous de légumes BIO *(épices non BIO)* ***	Beignets de poisson citron Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Tomme blanche	Edam	Gouda
DESSERT	Pêche	**Flan nappé caramel** *S/porc s/viande : Compote pomme fraise*	Banane	Fondant aux fruits rouges	Nectarine

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

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

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur – Plat végétarien – Label rouge – Viande/Œuf de France – Pêche responsable

Ansamble – UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

REPAS VEGETARIEN — Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée	Courgette râpée rémoulade	Tomate à la croque	Betterave vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf *S/viande : Nugget's de blé* ***	**Faboulettes de lentilles corail**	Filet de colin sauce curry	**Jambon blanc** *S/porc Jambon de dinde* *S/viande : Œuf dur*	Paëlla de poisson
	S/viande : Courgettes béchamel	Ratatouille	Tortis	Chips	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Buchette	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Edam
DESSERT	Pastèque	Riz au lait	Compote pomme fraise	Fourrandise abricot	Pêche

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Semaine n°28 : du 11 au 15 Juillet 2022

Vacances scolaires — REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Melon	*Fête nationale*	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Rôti de porc au jus** *S/porc s/viande : Tortillas*	Hachis parmentier BIO *(aromates non bio)* *S/viande : Parmentier de poisson*	**Coquillettes bolognaise de lentilles BIO** *(aromates non bio)*		Merlu basquaise
	Petits pois	***	***		Semoule BIO aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Yaourt aromatisé		Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Banane	Clafoutis aux griottes		Compote poire

P.A. n°1

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°29 : du 18 au 22 Juillet 2022

Vacances scolaires

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bio Tomate vinaigrette	Taboulé *(semoule BIO)*	Lentilles BIO à l'échalote	Bio Betteraves BIO ciboulette	Carotte râpée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Jambon braisé sauce barbecue** *S/porc s/viande : Nugget's de blé*	Colin sauce citron	Paupiette de veau marengo *S/viande : Feuilleté au fromage*	Végé & Bio **Riz à la cantonnaise**	Estouffade de bœuf *S/viande : Filet de colin sauce tomate*
	Pommes rissolées	Bio Ratatouille	Poêlée de légumes	***	Bio Pâtes papillons
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Cantal	Bio Emmental	Fromage blanc	Saint Paulin
DESSERT	**Crème dessert caramel** *S/porc s/viande : Compote poire*	Bio Banane	Pastèque	Abricots	**Mousse au chocolat** *S/porc s/viande : Compote pomme ananas*

P.A. n°2

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

Semaine n°30 : du 25 au 29 Juillet 2022

Vacances scolaires

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, poivrons, maïs	Concombre vinaigrette	Bio Salade pastourelle	Bio Œuf dur mayonnaise	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu *S/ viande Colin pané citron*	Végé *Couscous de légumes BIO (épices non BIO)*	**Palette de porc** *S/porc s/viande : Omelette*	Bœuf aux olives *S/viande : croq'végétarien*	Merlu sauce tomate
	Bio Courgettes à la tomate	***	Petits pois au jus	Carottes	Bio Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fondu président	Yaourt aromatisé	Carré frais	Coulommiers
DESSERT	Nectarine	Fromage blanc aux fruits rouges	Cookies	Banane	Purée pomme cassis

P.A. n°3

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

Bio

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°31 : du 1er au 5 Août 2022

Vacances scolaires — **REPAS VEGETARIEN**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves BIO ciboulette	Melon	P. de terre BIO échalote	Salade Louisette	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise *S/viande : Coquillettes bolognaise de lentilles*	**Curry de lentilles corail et RIZ BIO**	Pizza au fromage	Cake provençal	Beignets de poisson citron
	***	***	Salade verte	Haricots verts	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Saint Nectaire	Camembert	Edam
DESSERT	Pomme	**Flan nappé caramel** *S/porc s/viande : Compote pomme fraise*	Prunes	Clafoutis aux abricots	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Louisette: salade, tomate, raisins secs
Salade Italienne : pâtes, tomate, poivron, olive
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Vacances scolaires

Semaine n°32 : du 8 au 12 Août 2022

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Haricots verts échalote	Concombre vinaigrette	Salade Italienne BIO *(ail et basilic non BIO)*	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf *S/viande : Filet de colin sauce citron*	Omelette sauce provençale	Colin sauce catalane	**Nuggets de blé**	**Rôti de porc** *S/porc s/viande : croq'végétarien*
	*** *S/viande : courgettes à la provençale*	Riz créole	Semoule	Petits pois	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cotentin	Tomme noire	Fraidou	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Nectarine	**Mousse au chocolat** *S/porc s/viande : Compote banane*	Pastèque	Purée pomme mûre

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

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

P.A. n°5

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°33 : du 15 au 19 Août 2022

Vacances scolaires

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte	Bio Salade de blé fantaisie	Bio Tomate vinaigrette	Courgette râpée vinaigrette à l'origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagnes à la bolognaise *S/viande : Filet de colin sauce basilic*	Cordon bleu *S/viande : Cake au fromage*	Végé & Bio **Boulgour aux pois chiches et ratatouille**	Parmentier de poisson *(purée BIO)*
	Assomption	***	Haricots beurre	***	***
PRODUIT LAITIER		Bio Camembert	Gouda	Yaourt nature sucré	Bio Emmental
DESSERT		**Crème dessert vanille** *S/porc s/viande : Compote pêche*	Pomme	Banane	Purée pomme abricot romarin

P.A. n°1

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

Semaine n°34 : du 22 au 26 Août 2022

Vacances scolaires

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Macédoine de légumes	Taboulé *(semoule BIO)*	P. de terre échalote	Bio Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Saucisse de Toulouse** *S/porc s/viande : Tortilla*	Merlu sauce tandoori	Boulettes d'agneau à la catalane *S/viande : Croq'végétarien*	Bio Omelette	Sauté de bœuf à la tomate *S/viande : Filet de colin sauce tomate*
	Lentillles BIO à la provençale	Bio Riz créole	Bio Carottes	Mitonnée de légumes	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Tomme blanche	Gouda	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	**Flan chocolat** *S/porc s/viande : Compote pomme*	Pastèque	Nectarine	Bio Banane	Yaourt aromatisé

P.A. n°2

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

Bio

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Végé Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

Vacances scolaires | *REPAS VEGETARIEN* | Rentrée scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de *BLE BIO* estivale	Melon	Bio Semoule fantaisie	Bio Betterave vinaigrette	**Pâté de foie** *S/porc s/viande : Œuf dur mayonnnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Feuilleté au fromage	Végé **Chili sin carne** *(riz BIO)*	**Jambon braisé sauce barbecue** *S/porc s/viande :Nugget's de blé*	Tortis bolognaise BIO *(aromates non BIO)* *S/viande :Tortis BIO à la napolitaine*	Colin pané citron
	Pêle mêle provençal	***	Haricots verts	***	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Cantal	Fraidou	Yaourt aromatisé	Bio Camembert
DESSERT	Prunes	Œuf au lait bio *(maïzena,vanille non bio)*	Fourrandise abricot	Pomme	Pêche

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé estivale : blé, concombre, menthe
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Végé Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES