

CADOURS

Semaine n°28 : du 6 au 10 Juillet 2020

Menu Végétarien



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs
Semoule Fantaisie: tomate, semoule, maïs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade exotique bio	Concombre ciboulette B	Salade de blé fantaisie	Melon	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette Bio	Hachis Parmentier (Plat complet)	Colin pané citron	Tortis lentilles tomates (Plat complet ss viande) A B	Filet de colin sauce basilic
	Haricots verts Bio	***	Haricots beurre	***	Semoule B
PRODUIT LAITIER	Yaourt aro.fraise Bio	Camembert	Fondu président	Fromage frais sucré	Mimolette
DESSERT	Pomme Bio	Liégeois vanille	Nectarine B	Clafoutis aux abricots M	Purée pomme framboise M

P.A. n°1

Semaine n°29 : du 13 au 17 Juillet 2020

Fête Nationale

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées B		Betteraves vinaigrette	Semoule Fantaisie	Salade verte Bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin pané citron		Filet de colin sauce piperade	Omelette	Sauté de bœuf Bourguignon Bio <i>S/viande : Croq'basquaise</i>
	Gnocchi sauce tomate		Pommes rissolées	Pèle mêle provençale	Coquillettes Bio
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre		Cotentin	Yaourt nature B	Brie Bio
DESSERT	Flan nappé caramel		Pomme B	Pêche	Purée de pomme Banane Bio

P.A. n°2

En gras les plats contenant du porc

Poulet Label Rouge

Bœuf Race à Viande






B bio
1 élément bio par jour + 1 repas/semaine

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

CADOURS

Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2020

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Pdt échalote	Pastèque	Salade Italienne B	Salade verte Bio	Saucisson à l'ail
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Curry de lentilles corail A et riz B (Plat complet ss viande)	Saucisse de Toulouse	 Sauté de bœuf aux poivrons Bio <i>S/viande : Nugget's de blé</i>	Filet de colin sauce tomate
	Courgettes persillées B	***	Haricots verts	Purée de p. de terre Bio	Carottes
 PRODUIT LAITIER	Emmental		Yaourt aromatisé	Carré frais Bio	Coulommiers
 DESSERT	Abricots	Fromage blanc à la framboise	Fourrandise à la fraise	Purée pomme pêche Bio M	Banane B



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES






Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron
Salade de riz façon Niçoise: riz, tomate, oignons, olive, basilic
Salade Nantaise: p. de terre, tomate, concombre, haricots verts

P.A. n°3

 Poulet Label Rouge

Semaine n°31 : du 27 au 31 Juillet 2020

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Betteraves vinaigrette Bio	Tomate vinaigrette	Salade de riz façon niçoise	Concombre vinaigrette	Salade Nantaise B
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	omelette BIO <i>S/viande : Omelette /</i>	Sauté de porc marengo	Pizza au fromage	 Poulet rôti	Colin meunière citron
	Macaroni Bio	Boullgour B	Salade verte B	Petits pois au jus	Mitonnée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Bio	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Camembert B	Gouda
 DESSERT	Pomme Bio	Flan vanille	Nectarine	Clafoutis aux pêches M	Abricots

 Bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc

B bio

1 élément bio par jour + 1 repas/semaine

L Local

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

P.A. n°4

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif




Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

CADOURS

Semaine n°32 : du 3 au 7 Août 2020

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Betterave vinaigrette	Tomate basilic	Salade de lentilles vinaigrette B	Tomate vinaigrette Bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes au bœuf (Plat complet)	Filet de colin sauce curry	Emincé de dinde sauce provençale	Croq basquaise A	Rôti de porc au jus Bio <i>S/viande S/Porc : Filet de colin sauce tomate</i>
	***	Riz pilaf B	Semoule	Ratatouille	Tortis Bio
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Brie	Fromage blanc sucré	Gouda BIO
DESSERT	Madeleine	Pêche	Banane B	Purée pomme menthe M	Pomme BIO

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

 as les plats contenant du porc

Semaine n°33 : du 10 au 14 Août 2020

Menu Végétarien

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

P.A. n°1

B bio

1 élément bio par jour + 1 repas/semaine





L Local

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

CADOURS

Semaine n°34 : du 17 au 21 Août 2020

Menu Végétarien

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









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Pastourelle :
tomate, tortis, poivrons rouges et verts
Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°2

Semaine n°35 : du 24 au 28 Août 2020

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Taboulé	Concombre ciboulette	Salade italienne B	Carottes râpées Bio	Pâté de foie <i>S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Poulet rôti	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes d'été (Plat complet sans viande) A	Palette de porc au jus	 Bœuf bourguignons Bio <i>S/viande : Omelette sauce tomate /</i>	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois	***	Courgettes béchamel	Semoule Bio	Purée de brocolis
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental B	Yaourt nature sucré	carré frais BIO	Coulommiers
 DESSERT	Abricots B	Liégeois chocolat	Madeleine	Purée pomme fruits rouges Bio M	Banane B

 Poulet Label Rouge

 Bœuf Race à Viande

En gras les plats contenant du porc

B bio

1 élément bio par jour + 1 repas/semaine

L Local

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

P.A. n°3