

# MENUS CADOURS

Semaine n°01 : du 3 au 7 Janvier 2022

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE JEUDI	VENDEDI
 ENTRÉE	Salade vitaminée	 Salade verte aux croustons	P. de terre à l'échalote	Velouté Dubarry au curry	Salade exotique bio (sauf ananas non bio)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise (Plat complet) <i>S/viande Omelette sauce tomate</i>	 * Tajine légumes pois chiches et semoule BIO (épices non BIO)	Pizza au fromage	 Sauté de dinde champignons <i>S/viande Nuggets de blé</i>	Beignets de poisson citron
	*** <i>S/viande Macaroni</i>	***	 Poêlée de légumes	 Petits pois au jus	Epinards béchamel
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	Edam BIO	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert	 Emmental
 DESSERT	Purée pomme agrumes	Compote BIO	 Pomme	Galette des rois 	Clémentines

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, ananas, maïs  
Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange  
Blé fantaisie: blé, tomate, maïs

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN JEUDI	VENDEDI
 ENTRÉE	 Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte	 Salade de blé fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	  Sauté de bœuf <i>S/Viande Tarte aux légumes</i>	 Filet de colin sauce crevettes	  Poulet rôti <i>S/Viande Omelette</i>	 Faboulettes de lentilles jaunes sauce crème curcuma	<b>Chou-fleur à la parisienne (Plat complet)</b> <i>S/porc S/Viande Filet de colin citron</i>
	Haricots verts	 Riz créole	 Macaronis	Purée de carotte	*** <i>S/porc S/Viande chou fleur béchamel</i>
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Cotentin	Fromage blanc sucré
 DESSERT	Madeleine	Poire	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/porc crème vanille</i>	 Pomme	Smoothie pomme mangue

P.A. n°5

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

 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.

 LOCAL

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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS CADOURS

Semaine n°03 : du 17 au 21 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Salade riz, poivron, maïs	 Salade fantaisie	Salade colorée
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Emincé de dinde à l'aigre doux <i>S/Viande Filet de colin sauce tomate</i>	 Hachis parmentier (Plat complet) <i>S/Viande Brandade de poisson</i>	Colin meunière citron	 Coquillettes bolognaise de lentilles (Plat complet s/viande)	 Blanquette de poisson
	 Poêlée de légumes	***	Carottes et brocolis	***	 Semoule dorée
 PRODUIT LAITIER	 Pont L'Evêque	Fraidou	Mimolette	 Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Clémentine	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc crème chocolat</i>	 Banane	Purée pomme vanille	Fondant aux pommes et fromage frais

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec  
Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°04 : du 24 au 28 Janvier 2022

	REPAS VEGETARIEN LUNDI	MARDI	MERCREDI	La montagne - La Savoie JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes	 Lentilles à l'échalote	Betterave vinaigrette	*Chou blanc BIO vinaigrette au miel	 Carotte râpée ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Riz à la cantonnaise (Plat complet s/viande)	 Filet de colin sauce curry	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <i>S/Viande Couscous au poisson</i>	<b>Pommes de terre à la savoyarde (Plat complet)</b> <i>S/porc S/Viande : Omelette champignons</i>	<b>Boeuf bourguignon</b> <i>S/Viande : Croq'végétarien</i>
	***	Haricots beurre	***	***	Tortis
 PRODUIT LAITIER	Edam	 Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Délice comme un Mont Blanc	Camembert
 DESSERT	 Pomme	Smoothie pomme orange	 Poire	Marmotine à la myrtille (moelleux)	Compote

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 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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEUF de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS CADOURS

Semaine n°05 : du 31 Janvier au 4 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes	<b>BIO</b> Céleri rémoulade	P. de terre sauce tartare	Perles citron coriandre	<b>Cervelas</b> <i>S/Porc S/Viande Œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu <i>S/Viande Colin meunière</i>	<b>BIO</b> Boulgour aux pois chiches, carottes crème au curcuma (Plat complet s/viande)	<b>Jambon blanc</b> <i>S/porc S/Viande Feuilleté du pêcheur</i>	<b>LOCAL</b> Sauté de bœuf strogonof <i>S/Viande Tortillas</i>	Filet de colin sauce normande
	Purée de potiron	***	<b>BIO</b> Petits pois au jus	<b>BIO</b> Carottes	<b>BIO</b> Riz créole
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>BIO</b> Emmental	Edam	Fromage frais sucré	Cotentin	Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Compote pomme banane coupelle	Fruit de saison	Poire	<b>Crêpe de la chandeleur</b>	<b>LOCAL</b> Pomme

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Salade coleslaw:** carottes, chou blanc, mayonnaise  
**Salade western:** haricots rouges maïs  
**Salade Antillaise:** riz, poivron, ananas  
**Salade fantaisie :** céleri, pomme, raisin sec

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°06 : du 7 au 11 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	<b>BIO</b> Salade fantaisie	Salade coleslaw	Salade western	Céleri sauce fr. blanc	Salade Antillaise
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>LOCAL</b> Tortis bolognaise (Plat complet) <i>S/Viande Tortis poisson</i>	<b>LOCAL</b> Emincé dinde miel épicé <i>S/Viande Filet de colin sauce curry</i>	<b>Quiche Lorraine</b> <i>S/Porc S/Viande Tarte aux légumes</i>	<b>VÉGÉ</b> Parmentier de lentilles corail et carottes (Plat complet s/viande)	Filet de colin pané citron
	***	<b>BIO</b> Semoule	Salade verte	***	Chou-fleur et romanesco
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Fondu président	Tomme noire	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Yaourt nature sucré	Gouda
<b>DESSERT</b>	Orange	Fromage blanc au coulis de mangue	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Pomme	Moelleux au citron	<b>BIO</b> Banane

P.A. n°4

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.



Plat végétarien



Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS CADOURS

Semaine n°07 : du 14 au 18 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	BIO Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes	Pomelos	BIO P. de terre à l'échalote	Salade verte
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	LOCAL Sauté de bœuf <i>S/Viande Cake aux légumes</i>	Filet de colin sauce Armoricaine	LOCAL Tajine volaille à l'orientale <i>S/Viande Filet de colin sauce tomate</i>	VEGÉ Nuggets de blé	<b>Cassoulet (Plat complet)</b> <i>S/Porc S/Viande Omelette</i>
	Carottes braisées	BIO Riz créole	BIO Boulgour	Haricots verts	*** <i>S/Porc S/Viande Haricots blancs</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	LOCAL Yaourt nature sucré	Pont L'Evêque	Edam	Fromage blanc sucré	BIO Emmental
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Poire	Flan vanille	LOCAL Pomme	Purée pomme orange

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette aux agrumes

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°08 : du 21 au 25 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Crêpe au fromage	Chou blanc aux raisins	Salade de riz poivron maïs	BIO Betteraves vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	LOCAL Pilons de poulet paprika <i>S/Viande Tortillas</i>	Boulettes de bœuf sauce ketchup <i>S/Viande Croq'végétarien</i>	LOCAL Cotti de porc sauce charcutière <i>S/Porc S/Viande Filet de colin sauce crème</i>	VEGÉ * Blé BIO aux haricots rouges façon chili (Plat complet s/viande)	Curry de poisson au lait de coco
	BIO Petits pois au jus	P. de terre rissolées	Poêlée de légumes	***	BIO Pâtes torti
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Cotentin	BIO Camembert	Fraidou	LOCAL Yaourt nature sucré	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Orange	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc crème chocolat</i>	BIO Banane	Madeleine	Purée de pommes

P.A. n°1

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

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.

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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEuf de France



Pêche responsable



Fromages AOP / AOC

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

# MENUS CADOURS

Semaine n°09 : du 28 Février au 4 Mars 2022



	VACANCES SCOLAIRE	MARDI GRAS	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Velouté de potiron	Salade verte	Salade coleslaw	P. de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>LOCAL</b> Sauté de porc au caramel <i>S/Porc S/Viande Filet de colin sauce citron</i>	Farinier carotte bœuf (Plat complet) <i>S/Viande Crêpe fromage</i>	<b>VEGÉ</b> Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (Plat complet s/viande)	Omelette	Filet de colin sauce normande
	<b>BIO</b> Riz créole	*** <i>S/Viande Purée de carottes</i>	***	Pâtes farfalle façon milanaise	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	<b>BIO</b> Gouda	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Yaourt nature sucré	Edam	Tome blanche
DESSERT	<b>LOCAL</b> Pomme	<b>Beignet de mardi gras</b>	Poire	Compote pomme banane	<b>BIO &amp; LOCAL</b> *Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Salade coleslaw:** carotte, chou blanc mayonnaise  
**Salade tricolore:** pâtes tricolores, olives  
**Pâtes farfalle façon milanaise:** pâtes, sauce tomate, champignons

En gras les plats contenant du porc

P.A. n°2

Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade tricolore	<b>BIO</b> Concombre ciboulette	Pomelos	<b>BIO</b> Céleri sauce fromage blanc curry	<b>Pâté de campagne</b> <i>S/Porc S/Viande Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/Viande Colin meunière</i>	<b>VEGÉ</b> Far normand (Plat complet s/viande)	<b>Palette de porc à la diable</b> <i>S/Porc S/Viande Croq végétarien</i>	<b>LOCAL</b> Sauté de bœuf <i>S/Viande Omelette sauce tomate</i>	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois au jus	***	Lentilles cuisinées	Semoule	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	<b>BIO</b> Emmental	Brie	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Yaourt nature sucré	Camembert	Pont L'Evêque
DESSERT	Orange	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/porc crème vanille</i>	Smoothie pomme ananas	Purée de pommes coupelle	<b>BIO</b> Banane

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

**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.

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

P.A. n°3



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS CADOURS

Semaine n°11 : du 14 au 18 Mars 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Chou blanc vinaigrette	<b>BIO</b> Salade bicolore	Potage parmentier	<b>BIO</b> Salade verte	Salade de blé fantaisie
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes bolognaise (Plat complet) <i>S/Viande Filet de colin sauce basquaise</i>	<b>VEGÉ</b> * Dahl de lentilles corail et RIZ BIO (Plat complet s/viande)	Pizza au fromage	<b>LOCAL</b> Sauté de dinde à la crème <i>S/Viande Tortillas</i>	Colin meunière citron
	***	***	Haricots verts persillés	Chou-fleur au paprika	Mitonnée de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc sucré	Edam	Fraidou	Tomme noire	Fondu président
<b>DESSERT</b>	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Pomme	Compote BIO	<b>BIO</b> Banane	Brownies	<b>BIO &amp; LOCAL</b> *Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis  
Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs  
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs  
Méli mélo de crudités vinaigrette au raisin: carotte, céleri vinaigrette au jus de raisin

En gras les plats contenant du porc

P.A. n°4

Semaine n°12 : du 21 au 25 Mars 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	<b>BIO</b> Taboulé	<b>BIO</b> Coquillettes au basilic	Radis à la croque	*Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave ciboulette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>LOCAL</b> Boeuf printanier <i>S/Viande Feuilleté fromage</i>	<b>VEGÉ</b> Nuggets de blé	* Jambalaya de poulet (Riz BIO) (Plat complet) <i>S/Viande Omelette sauce basquaise</i>	<b>LOCAL</b> Filet de colin sauce mouclade	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/Porc S/Viande Croq'végétarien</i>
	Carottes braisées	Epinards béchamel	*** <i>S/Viande Riz créole</i>	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Gouda	<b>LOCAL</b> Yaourt nature sucré	Brie	Bûchette mi chèvre	Fromage frais ail et fines herbes
<b>DESSERT</b>	Banane	<b>LOCAL</b> Pomme	Flan vanille	Millas charentais (gâteau farine de maïs)	<b>BIO</b> Poire

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

**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.

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

P.A. n°5



Plat végétarien



Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS CADOURS

Semaine n°13 : du 28 Mars au 1er Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	<b>BIO</b> Chou blanc vinaigrette	* Salade Antillaise BIO (sauf ananas non bio)	Potage de légumes		Carotte râpée
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Poulet rôti <i>S/Viande Tortillas</i>	 Hachis Parmentier (Plat complet) <i>S/Viande Brandade de poisson</i>	Beignets de poisson	 Tortis bolognaise de lentilles (Plat complet s/viande)		Marmite de poisson
	Petits pois au jus	***	Haricots beurre	***	<b>BIO</b>	Blé
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président	Emmental		Fromage blanc sucré
 DESSERT	 Pomme	Compote BIO	 * Kiwi	Marbré		Purée pomme rhubarbe

P.A. n°1

Semaine n°14 : du 4 au 8 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 ENTRÉE	* Céleri BIO rémoulade	Salade pastourelle	<b>BIO</b> Betterave vinaigrette	<b>BIO</b> Salade verte		P. de terre échalote
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Jambon braisé sauce barbecue</b> <i>S/Porc S/Viande Croq végétarien</i>	 Filet de colin sauce citron	Paupiette de veau marengo <i>S/Viande Omelette au fromage</i>	 Estouffade de bœuf <i>S/Viande Filet de colin sauce poivrons</i>	<b>BIO</b>	Omelette
	Haricots coco	<b>BIO</b> Carottes persillées	Riz pilaf	Semoule		Haricots verts persillés
 PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré	Edam	Camembert		Yaourt nature sucré
 DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Poire	Compote pomme banane		Pomme

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise: riz, poivron, ananas  
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

En gras les plats contenant du porc

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.



Plat végétarien



Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS CADOURS

Semaine n°15 : du 11 au 15 Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Macédoine de légumes	<b>BIO</b> Concombre vinaigrette	Taboulé	<b>BIO</b> Carotte râpée	<b>BIO</b> Salade de blé tomate oignon
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>LOCAL</b> Sauté de boeuf tomate <i>S/Viande Filet de colin sauce tomate</i>	<b>VEGÉ</b> * Chili sin carne (riz bio) (Plat complet s/viande)	<b>LOCAL</b> Rôti de porc au romarin <i>S/porc S/viande Tortillas</i>	<b>FRANCE</b> Emincé de dinde curry <i>S/viande Cake au fromage</i>	Colin meunière
	<b>BIO</b> Coquillettes	***	<b>BIO</b> Petits pois	Haricots verts	Purée de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers
<b>DESSERT</b>	<b>LOCAL</b> Pomme	Fromage blanc BIO au coulis de fraise	Banane	<b>Dessert de Pâques</b>	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs  
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise  
 Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs  
 Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

En gras les plats contenant du porc

P.A. n°3

Semaine n°16 : du 18 au 22 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>		Salade coleslaw	Salade Marco Polo	<b>BIO</b> Salade fantaisie	<b>Pâté de foie</b> <i>S/porc S/Viande œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		Boulettes de boeuf sauce aigre douce <i>S/Viande Filet de colin sauce piperade</i>	<b>Quiche lorraine</b> <i>S/Porc S/Viande Pizza au fromage</i>	<b>VEGÉ</b> Parmentier de lentilles corail à la provençale (Plat complet s/viande)	<b>FRANCE</b> Filet de colin sauce Aurore
		<b>BIO</b> Semoule	Salade verte	***	Poêlée de légumes
<b>FRANCE</b> Pont L'Evêque		Edam	Carré fromager	Fondu président	
Crème dessert caramel		<b>BIO</b> Purée de pomme coupelle	Riz au lait au chocolat	<b>BIO</b> Banane	

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

**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.

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

P.A. n°4



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



# MENUS CADOURS

Semaine n°17 : du 25 au 29 Avril 2022

VACANCES SCOLAIRE		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	<b>BIO</b> Salade verte	Betterave vinaigrette à la framboise	Concombre à la menthe	Taboulé	Radis en rondelles sauce fromage blanc
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Boeuf aux olives <i>S/Viande Crêpe au fromage</i>	 Filet de colin sauce crustacés	 Sauté de dinde printanier <i>S/Viande Omelette sauce basquaise</i>	 Faboulette de lentilles jaunes	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/porc S/Viande Filet de colin sauce citron</i>
	Carottes braisées	<b>BIO</b> Riz créole	<b>BIO</b> Coquillettes	Haricots verts à la tomate	<b>BIO</b> Purée de p. de terre
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré	Fraidou
 DESSERT	Madeleine	Poire	Purée pomme fraise	 Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc crème chocolat</i>

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, maïs, ananas

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°18 : du 2 au 6 Mai 2022

VACANCES SCOLAIRE		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc curry	Salade exotique	<b>BIO</b> Carotte râpée ciboulette	Tomate vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Émincé de poulet à l'estragon <i>S/Viande Tortillas</i>	Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) <i>S/Viande Nuggets de blé</i>	Colin pané	 <b>Blé à la napolitaine</b> (Plat complet s/viande)	 Filet de colin sauce dieppoise
	<b>BIO</b> Petits pois	*** <i>S/Viande Coquillettes</i>	Epinards à la crème	***	<b>BIO</b> Boulgour
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	<b>BIO</b> Camembert	Vache qui rit	Brie	Fromage frais sucré
 DESSERT	Pomme	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/porc crème vanille</i>	<b>BIO</b> Banane	Fruit de saison	Compote tous fruits coupelle

P.A. n°1

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

**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.

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



Plat végétarien



Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES