






















TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 1 au 5 mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Céleri rémoulade 	Carottes râpées  		Potage Dubarry (Chou-fleur) 
Plat protidique	Sauté de saumon sauce citron 	Chili sin carne  	Sauté de porc sauce végétale à la provençale   	Poulet rôti entier   	Steak haché de veau sauce tomate  
Sa garniture	Semoule 		Petit pois mijotés	Haricots beurrés	Torsades + râpé
Produits laitiers au choix	Petit moulé		Saint-nectaire AOC	Fromage blanc + sucre	
Desserts au choix	Fruit 	Flan à la vanille	Purée pomme banane  	Fruit 	Fruit
Goûter			Fruits Gâteau au chocolat 		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef






















Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 8 au 12 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois Vinaigrette 		Potage tomate vermicelles 	Salade verte, betteraves rouges, Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	***Les Pas Pareille*** Cake vert épinard pesto, sauce fromage blanc 
Plat protidique	Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron	Boulettes de flageolets sauce tomate   	Sauté de veau sauce des hortillons   	Bifteck haché charolais sauce diablo  	Emincé de dinde sauce forestière  
Sa garniture	Riz pilaf + râpé	Penne semi-complètes bio	Haricots verts et boulgour	Purée de pommes de terre cantal et ail	Carottes Vichy
Produits laitiers au choix		Carré	Yaourt nature 	Vache qui rit	
Desserts au choix	Purée pomme myrtilles 	Fruit 	Fruit		Fruit 
Goûter			Yaourt Cake au citron 		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef













Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 15 au 19 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Emincé d'endives + dès d'emmental Vinaigrette aux herbes 	Carottes râpées Vinaigrette 	Céleri rémoulade 	
Plat protidique	Bœuf   tomat'olive 	Dés de poisson sauce citron persillée 	Œuf à la coque et pain de mie 	Couscous poulet  printanier  	Jambon blanc  
Sa garniture	Chou-fleur persillé	Purée de pois cassés 	Potatoes		Coquillettes  au beurre
Produits laitiers au choix	Gouda		Montboissier		Petit fromage frais sucré
Desserts au choix	Fruit 	Lacté saveur chocolat	Purée tous fruits	Cake banane /chocolat 	Fruit au choix
Goûter			Yaourt sucré  Pain + confiture		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef


















Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 22 au 26 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Salade verte  et oignons frits Vinaigrette à l'échalote		Bouillon de légumes aux vermicelles 	***Amuse-bouche : Polenta au chocolat*** Chou blanc et maïs Sauce cocktail 	
Plat protidique 	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé 	Chipolatas  	Sauté de dinde façon fermière 	Célerimentier de poisson 	Rôti de bœuf charolais froid, ketchup  
Sa garniture		Jardinière de légumes	Boulgour		Riz
Produits laitiers au choix		Yaourt nature sucre  	Cantal AOP 		Fromage blanc nature + sucre
Desserts au choix	Gaufre au sucre	Fruit 	Fruit	Semoule au chocolat	Fruit 
Goûter			Fruit Viennoiserie		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef












Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 29 Mars au 2 avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Emincé d'endives+ dés mimolette Vinaigrette		Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme LOCAL, céleri, cerfeuil) Vinaigrette au basilic	Taboulé  	***Les pas pareille*** Concombre en cubes
Plat protidique	Nuggets de poulet	Sauté de bœuf Aubrac façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate)   	Filet de merlu à l'oseille	Œufs florentine (épinard) 	Paëlla marine (Dès de poisson, riz, brunoise de légumes, petit-pois, tomate, oignon) 
Sa garniture	Penne rigate	Carottes au jus de légumes	Purée Dubarry (chou-fleur et pommes de terre) 		
Produits laitiers au choix		Petit fromage frais aux fruits	Mimolette		Camembert 
Desserts au choix	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit	
Goûter			Fruit Gâteau au yaourt 		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef












Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 5 au 9 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Salade iceberg Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne + dès de mimolette 	Pâté de campagne Cornichon
Plat protidique		Cuisse de poulet rôti  	Pizza aux fromages 	Navarin d'agneau 	Merlu MSC sauce Nantua
Sa garniture		Courgettes à l'ail		Printanière de légumes	Boulgour + râpé
Produits laitiers au choix		Petit fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé  		
Desserts au choix	FERIE	Fruit 	Fruit	Dessert de printemps	Fruit 
Goûter			Petits suisses+sucre Pain au lait		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 12 au 16 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		***Amuse-bouche : ketchup de carotte*** Mâche + dès de fromage	Radis roses Beurre demi-sel		Carottes rémoulade et raisins secs
Plat protidique	Fondant au brebis	Filet de cabillaud sauce crevettes	Rôti de dinde au jus	Emincé de porc sauce dijonnaise	Bœuf braisé au jus
Sa garniture	Salade verte	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel et pâtes	Lentilles mijotées	Fondue de poireaux au gratin
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé		Pointe de brie	Montcadi croûte noire Saint Paulin	
Desserts au choix	Fruit	Lacté saveur vanille	Purée de pommes- bananes	Fruit	Brownie mexicain (aux haricots rouges)
Goûter			Yaourt aromatisé Gâteau maison		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef




Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 19 au 23 Avril 2021
VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine mayonnaise	Haricots verts à l'échalote	Bâtonnets de légumes (concombre-carotte) Sauce fromage blanc 	Boulgour, tomate et poivron 	Chou blanc rémoulade 
Plat protidique	Pâtes à la bolognaise 	Œuf à la coque Frites au four	Rôti de veau au romarin  	Saucisse de Toulouse  	Meunière colin d'Alaska, citron
Sa garniture	Viande charolaise		Gratin de brocolis 	Petits pois mijotés	Riz semi-complet 
Produits laitiers au choix	Coulommiers	Emmental	Tomme grise	Fromage blanc nature + sucre 	Fraidou
Desserts au choix	Fruit	Fruit 	Beignet aux pommes	Fruit	Clafoutis au cassis 
Goûter	Yaourt Pain + chocolat	Fromage blanc Pain + confiture	Fruit Yaourt aromatisé	Purée de fruit Gaufre	Fruit Petits suisses

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



























Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus maternelles

Du 26 au 30 Avril 2021

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte  aux croûtons Vinaigrette moutarde	Pommes de terre mimosa 	Rillette de thon 	Concombre tzatziki 	Salade de betterave Vinaigrette à l'échalote 
Plat protidique	Nuggets de blé  	Sauté de bœuf   Aubrac sauce niçoise (poivrons, olive, thym, tomate)	Jambon blanc 	Bobotie (pain de bœuf charolais), sauce tomate 	Poulet rôti entier   
Sa garniture	Purée de carotte 	Poêlée brocolis, tomate et champignons	Fusilli	Riz	Flan de chou-fleur 
Produits laitiers au choix	Tomme blanche	Edam	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP 	Petit cotentin
Desserts au choix	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit  	Purée pomme  /banane 	Fruit 
Goûter	Fruit Pain + fromage	Fromage blanc Pain + confiture	Fruit Gâteau au yaourt 	Yaourt aromatisé Madeleine	Purée de fruit Pain + chocolat

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local