

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus élémentaires

Du 1 au 5 mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté de légumes variés 	Céleri rémoulade Emincé de chou blanc 	Carottes râpées  	Salade de lentilles et framboise 	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
Produits laitiers au choix	Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes	Tomme grise Montcadi croûte noire	Saint-nectaire AOC	Fromage blanc + sucre Fromage frais campagne + sucre	Camembert Coulommiers
Desserts au choix	Fruit 	Flan à la vanille Flan au chocolat	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 élémentaires

Du 8 au 12 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois Emincé d'endives Vinaigrette 	Potage crécy  frais 	Potage tomate vermicelles 	Salade verte, betteraves rouges, Salade verte et maïs aux herbes 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 diablotin 	Emincé de dinde sauce  forestière 
Sa garniture	Riz pilaf	Penne semi-complètes 	Haricots verts et boulgour	Purée de pommes de terre cantal et ail	Carottes Vichy
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc	Carré Tomme blanche	Yaourt nature 	Vache qui rit Cantafrais	Cheddar Saint-Paulin
Desserts au choix	Purée pomme myrtilles 	Fruit 	Fruit	Mousse au chocolat	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 élémentaires

Du 15 au 19 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade piémontaise 	Emincé d'endives Vinaigrette aux herbes Salade, maïs, haricots mungo aux saveurs asiatiques 	Carottes râpées Vinaigrette 	Céleri rémoulade  Salade de haricots beurrés à l'échalotte	Potage tourangelles frais (navet, poireaux, choux vert) 
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 Montcadi croûte noire	Pavé demi-sel Pointe de Brie	Montboissier	Saint môtret Fraidou	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Fruit 	Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille	Purée tous fruits	Cake banane /chocolat 	Fruit
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 élémentaires

Du 22 au 26 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Salade verte  et oignons frits Salade verte aux croûtons Vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre mimosa Salade de pommes de terre à la mimolette 	Bouillon de légumes aux vermicelles 	***Amuse-bouche : Polenta au chocolat*** Chou blanc et maïs Sauce cocktail Mâche 	Soupe d'épinards 
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	Coulommiers Camembert	Yaourt nature   + sucre Yaourt aromatisé	Cantal AOP 	Petit cotentin Cantafrais	Fromage blanc nature + sucre Fromage blanc à la crème de marron
Desserts au choix	Gaufre au sucre	Fruit 	Fruit	Semoule au chocolat Semoule au lait sauce caramel  	Fruit 
Goûter			Fruit Viennoiserie		

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 élémentaires

Du 29 Mars au 2 avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Emincé d'endives+ dés mimolette Emincé d'endives emmental Vinaigrette	Salade de haricots rouges façon brésilienne (ananas, dinde, maïs, tomate, persil) Salade de lentilles	Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme , céleri, cerfeuil) Vinaigrette au basilic	Taboulé Salade de blé aux légumes	***Les pas pareille*** Concombre en cubes Radis roses, beurre demi-sel
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	Fraidou Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Mimolette	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Camembert Coulommiers
Desserts au choix	Cocktail de fruits au sirop léger Ananas au sirop léger	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Compotée pomme fraise betterave
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 élémentaires

Du 5 au 9 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de haricots blancs au cerfeuil Salade de pois chiche	Cubes de betterave vinaigrette	Salade iceberg Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne ou Vinaigrette au vinaigre de xérès et fromage frais 	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	Boullgour
Produits laitiers au choix		Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé  	Vache qui rit Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche 
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 élémentaires

Du 12 au 16 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur mayonnaise 	***Amuse-bouche : ketchup de carotte***   Mâche Salade d'endives	Radis roses Beurre demi-sel	Salade de betteraves rouges Chou-fleur maïs tomate 	Carottes  rémoulade et raisins secs Carottes râpées   Vinaigrette moutarde
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 	Epinars béchamel et pâtes 	Lentilles mijotées  	Fondue de poireaux au gratin 
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes	Pointe de brie	Montcadi croûte noire Saint Paulin	Fromage blanc sucré différemment Sucre blanc Sucre roux Miel
Desserts au choix	Fruit 	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	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 élémentaires

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 AB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

Menus élémentaires

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