

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 3 au 7 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine mayonnaise Duo de cœurs de palmiers et maïs Vinaigrette moutarde	Salade de tomates  basilic Courgette ciboulette tomate	Salade de blé, tomate, concombre	Radis roses et beurre  Salade verte Vinaigrette à l'huile d'olive citron	Concombre tzatziki  Carottes et maïs
Plat protidique	Sauté de bœuf    sauce dijonnaise (moutarde)	Pavé de merlu sauce niçoise	Œuf à la coque et pain de mie 	Chili sin carne  	Echine demi-sel 
Sa garniture	Pommes de terre quartier persillées	Purée de brocolis et pomme de terre	Carottes persillées	Riz	Haricots blancs coco sauce tomate
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits	Fraidou Vache qui rit	Pointe de brie	Emmental râpé Mozzarella cheddar râpés	Saint-paulin Emmental
Desserts au choix	Fruit 	Compote pomme  fraise Compote tous fruits	Fruit 	Flan pâtissier 	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat
Goûter			Yaourt 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

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 10 au 14 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur mayonnaise	Salade de betteraves rouges Salade de haricots beurre à l'échalote	Salade iceberg Vinaigrette moutarde		
Plat protidique	Carmentier et emmental râpé	Nuggets de poulet	Saucisse de Toulouse 		
Sa garniture		Coquillettes 	Lentilles mijotées		
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cantadou ail et fines herbes Cantafrais	Saint-Nectaire AOP	FERIE	FERME
Desserts au choix	Fruit 	Fruit	Liégeois au chocolat		
Goûter			Fruit Cake au citron 		

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



Plat végétarien



Plat du chef



Produit Local

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 17 au 21 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre	***Amuse-bouche : Fève*** Tartinade de haricots blancs Houmous de carotte et chips de maïs	Concombre à la crème de paprika	Melon	Crêpe au fromage Friand au fromage
Plat protidique	Emincé de porc sauce tomate 	Bifteck haché charolais   sauce Bercy (échalote) 	Rôti de veau au jus 	Boulettes de flageolets, ketchup  	Sauté de thon sauce armoricaine
Sa garniture	Haricots verts assaisonnement ciboulette	Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre	Macaroni	Choux-fleurs persillés
Produits laitiers au choix	Petit cotentin Fraidou	Edam Montcadi croûte noire	Tomme blanche	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits	Fromage blanc nature Fromage sucré
Desserts au choix	Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille	Fruit 	Compote de pommes 	Gâteau à la banane 	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



Plat du chef



Produit Local

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 24 au 28 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Tomate  croq'sel	Pâté de campagne	Radis roses et beurre Salade verte  Vinaigrette à la moutarde	***Les pas pareille*** Concombre en cubes Carottes râpées  Vinaigrette au miel
Plat protidique		Poulet basquaise  	Escalope de dinde   sauce façon Vallée d'Auge	Sauté de bœuf    marengo	Penne semi-complète sauce lentilles corail et maïs  
Sa garniture		Carottes	Purée d'épinards et pommes de terre	Poêlée brocolis tomate champignon	
Produits laitiers au choix		Saint môret Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Coulommiers Camembert	Pointe de brie Carré
Desserts au choix		Mousse au chocolat	Fruit  AGB AGB BIOLOGIQUE	Gaufre au sucre	Compote de pomme et cerise  Compote de pomme et fraise 
Goûter			Purée de fruit Viennoiserie		

FERIE

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

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 31 mai au 4 juin 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Salade fenouil et carotte	Melon Pastèque	Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Salade de lentilles Salade de pois chiche	Courgette râpée ciboulette Salade verte Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	Brandade de poisson	Sauté de bœuf printanier (Carotte, ail, oignon, thym, tomate)	Navarin d'agneau	Poulet rôti entier	Beignet stick de mozzarella
Sa garniture		Ratatouille à la niçoise et blé	Riz	Farfalles aux petits légumes	Haricots beurre au persil
Produits laitiers au choix	Saint-nectaire Mimolette	Petit cotentin Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Cantal AOP Edam	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre
Desserts au choix	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Compote de pommes et bananes Compote de poire	Choux à la crème	Fruit	Gâteau à la noix de coco
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

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 7 au 11 juin 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre en rondelles Salade de tomate  Vinaigrette aux herbes	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Boulgour, tomate et poivron	***Au revoir aux grands*** Melon Gallia	Salade iceberg  Carottes râpées Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Dés de poisson sauce citron persillée	Emincé de dinde    au curry	Rôti de veau  sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Cheeseburger	Omelette au fromage 
Sa garniture	Purée d'épinards et pommes de terre	Macaroni	Carottes au jus de légumes	Chips	Poêlée d'été (duo de courgettes, haricot plat et maïs)
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire Bleu	Mimolette Gouda	Tomme blanche	Crème anglaise	Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Fruit 	Fruit 	Brownie Mexicain 	Pêche au sirop
Goûter			Suisse nature+sucre Pain au lait		

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



TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 14 au 18 juin 2021 : **La fête des fruits et légumes frais**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate et mozzarella Vinaigrette balsamique 	Pastèque	Rillettes de canard 	Concombre tzatziki 	Pain de maïs, fromage, basilic
Plat protidique	Dauphinois de courgettes au basilic 	Poulet tandoori 	Gardiane de bœuf 	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates) 	Moussaka aux courgettes (bœuf charolais)
Sa garniture		Riz semi-complet 	Duo de carottes jaune et orange et blé		
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature, coulis de fraise et menthe 	Cantal AOP Tomme grise	Camembert	Petit moulé Vache qui rit	Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Quatre-quarts au citron 	Purée de pomme et abricot 	Fraises et crumble 	Smoothie pomme banane 	Cerises
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

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 21 au 25 juin 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates  Carottes râpées  Vinaigrette au basilic	Salade de pomme de terre aux herbes Salade de pomme de terre et mimolette	*** Amuse-bouche : pois chiches vinaigrette mangue *** Salade iceberg	Saucisson à l'ail et cornichon	***Les pas pareilles*** Pastèque
Plat protidique	Courmentier de poisson	Couscous aux légumes 	Poulet rôti entier   	Rôti de bœuf au jus  	Cordon bleu de volaille
Sa garniture			Pomme de terre persillées	Coquillettes	Petits pois et carottes
Produits laitiers au choix	Petit cotentin Rondelé ail et fines herbes	Pointe de brie Carré	Tomme blanche	Fromage blanc nature Fromage frais de campagne	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Compote de pommes 	Fruit  AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Mousse au chocolat	Fruit 	Clafoutis myrtille 
Goûter			Gaufre au sucre Yaourt aromatisé		

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

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 28 juin au 02 juillet 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre en cubes Concombre en rondelles Vinaigrette moutarde	Salade de betterave Salade verte Vinaigrette à l'échalote	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade Céleri aux pommes et vinaigrette au vinaigre de pommes	Salade de tomates basilic Radis roses et beurre
Plat protidique	Carbonara végétarienne aux haricots blancs 	Poulet au jus 	Sauté de thon aux fines herbes	Boulettes de bœuf au jus 	Rôti de porc froid
Sa garniture	Riz AB 	Chou-fleur en gratin	Ratatouille et boulgour	Epinards à la crème	Salade de pomme de terre piémontaise
Produits laitiers au choix	Saint môret Fraidou	Petit suisse + sucre Petit suisse aromatisé	Yaourt aromatisé 	Gouda Edam	Coulommiers Camembert
Desserts au choix	Ile flottante	Fruit 	Fruit AB 	Purée de pomme/ myrtille 	Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille
Goûter			Purée de fruit Gâteau au yaourt 		

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



Plat végétarien



Plat du chef



Produit Local

TERRE DES CONFLUENCES - Mai et Juin 2021

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 05 au 09 juillet 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Courgettes râpées Carottes râpées  Vinaigrette au citron	**Repas froid** Melon			
Plat protidique	Poisson pané	Jambon de dinde			
Sa garniture	Poêlée de légumes du soleil 	Salade de pâtes 	FERME	FERME	FERME
Produits laitiers au choix	Cantafrais Petit cotentin	Emmental			
Desserts au choix	Crème dessert au caramel	Gaufre			
Goûter					

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



Plat végétarien



Plat du chef



Produit Local