

NARBONNE

Semaine 40 du 30 septembre au 6 octobre 2024

		lundi	mardi	mercredi	jeudi : Grand Repas	vendredi
Déjeuner	Entrée	Céleri rémoulade	Salade Piémontaise	Saucisson à l'ail	Velouté de butternut BIO, noisettes et croûtons	Betteraves vinaigrette
	Plat principal	Croq légumes	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous	Blanquette de veau des Pyrénées	Cœur de merlu sauce citron
	Accompagnement	Pâtes BIO + fromage	Haricots beurre aux aromates	au poulet	Riz pilaf	Patates douces persillées
	Fromage / Laitage	Samos	Liégeois vanille	Tartare nature	Tomme blanche à la coupe	Emmental BIO
	Dessert	Fruit de saison	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Tiramisu à la châtaigne	Crème dessert caramel

Semaine 41 du 7 au 13 octobre 2024

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Soupe de légumes verts et croûtons	Pommes de terre Printanière	Pois chiches à l'aioli	Salade verte	Haricots plats vinaigrette
	Plat principal	Longe de porc braisée	Filet de lieu sauce basilic	Feuilleté au fromage	Lasagnes	Hot dog
	Accompagnement	Purée	Petits pois au jus	Salsifis à la napolitaine	à la Bolognaise	Chips
	Fromage / Laitage	Mousse au chocolat	Edam BIO	Vache qui rit BIO	Cantal à la coupe	Yaourt à la banane BIO
	Dessert	Cake BIO vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes BIO	Donut sucré

Semaine 42 du 14 au 20 octobre 2024 Semaine du goût : Menus monochromes

		lundi ORANGE	mardi JAUNE	mercredi	jeudi VERT	vendredi ROUGE
Déjeuner	Entrée	Surimi sauce cocktail	Céleri rémoulade au curcuma	Crème de champignons et croûtons	Concombres à la menthe	Cake aux poivrons et mozzarella
	Plat principal	Sauté de poulet sauce à l'orange	Steak haché sauce Dijonnaise	Raviolis	Escalope de volaille sauce aux olives	Dos de colin sauce Majorquine
	Accompagnement	Purée de carottes BIO	Polenta crémeuse	Aux légumes	Pâtes BIO au pistou + fromage	Blé BIO à la Napolitaine
	Fromage / Laitage	Mimolette à la coupe	Emmental BIO	Chanteneige BIO	Camembert	Babybel
	Dessert	Pêche au sirop	Cake au citron	Fruit de saison	Kiwi	Croisillon pomme framboise

Semaine 43 du 21 au 27 octobre 2024 VACANCES

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Soupe du marché et croûtons	Macédoine de légumes	Samossas aux légumes	Boulgour à l'oriental	Salade verte
	Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Omelette fraîche	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes	Saucisse braisée	Encornet sauce Armoricaïne
	Accompagnement	Semoule	Pommes de terre persillées	Mousseline de brocolis BIO	Côtes de blettes en béchamel	Riz pilaf
	Fromage / Laitage	Bûche du Pilat à la coupe	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Yaourt nature sucré BIO	Carré frais BIO
	Dessert	Fruit de saison BIO	Purée pomme banane BIO	Ptit fourré fraise	Fruit de saison	Eclair chocolat

NARBONNE

Semaine 44 du 28 octobre au 3 novembre 2024 VACANCES

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Soupe de légumes et croûtons	Betteraves BIO vinaigrette	Pâté de campagne	Oeufs durs sauce cocktail	Férié
	Plat principal	Pâtes BIO + fromage	Petit salé	Hachis	Tenders végétal	
	Accompagnement	au saumon	Aux lentilles	Parmentier	Petits pois carottes	
	Fromage / Laitage	Flan à la vanille	Cœur de dame	Tartare nature	Edam BIO	
	Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	

Semaine 45 du 4 au 10 novembre 2024

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Soupe du marché et croûtons	Salade verte	Pizza 3 fromages	Rillettes de thon, pain de mie	Salade coleslaw
	Plat principal	Rôti d'agneau sauce au thym	Tartiflette	Crousty végétal	Raviolis au bœuf	Jambon blanc Supérieur
	Accompagnement	Flageolets		Haricots verts persillés	sauce Napolitaine + fromage	Purée BIO
	Fromage / Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc aux fruits	Vache picon	Carré frais BIO	Tomme noire
	Dessert	Petit beurre BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO	Fruit de saison	Entremet au chocolat

Semaine 46 du 11 au 17 novembre 2024

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Férié	Macédoine de légumes	Pâtes BIO à l'italienne	Salade verte	Rosette
	Plat principal		Poisson pané plein filet, citron	Saucisse braisée	Tarte 3 fromages	Steak haché au jus
	Accompagnement		Riz aux légumes	Chou fleur en béchamel	Epinards à la crème	Pommes dauphine
	Fromage / Laitage		Mimolette à la coupe	Cantafrais	Fromage blanc BIO	Emmental BIO
	Dessert		Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Plumetis vanille	Tarte aux pommes

Semaine 47 du 18 au 24 novembre 2024

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Galantine de volaille	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées aux raisins	Surimi sauce cocktail	Crème de champignons et croûtons
	Plat principal	Poisson meunière, citron	Tacos au boeuf	Lentilles sauce curry	Escalope viennoise	Choucroute
	Accompagnement	Petits pois au jus	Salade verte	Riz créole	Purée de courgettes	
	Fromage / Laitage	Bûche chèvre à la coupe	Mousse au chocolat BIO	Vache qui rit BIO	Crème dessert vanille BIO	Saint Paulin BIO
	Dessert	Fruit de saison BIO	Sablés de Retz	Fruit de saison	Purée pomme fraise	Beignet au chocolat