

Menus

Semaine du 02 janvier au 08 janvier 2023



Eveil et GOUT
Découvrir pour mieux grandir

La galette des rois



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Salade de lentilles Colin alaska pané et citron Haricots verts persillés Tomme noire Fruit	Chou fleur vinaigrette Sauté de dinde au paprika Blé Tomme blanche Fruit	Céleri remoulade aux pommes Steak haché sauce tomate Riz créole Saint morêt Coupelle de purée de poire	Salade verte Omelette au fromage Carottes persillées Yaourt aromatisé Galette des rois
GOÛTERS			Gaufre Yaourt nature et sucre		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'origine protégée



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus

Semaine du 9 janvier au 15 janvier 2023



La patate douce



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves CE2 vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce moutarde Coquillettes Emmental râpé Fruit	Cœur de palmier et maïs Nuggets au fromage Petits pois mijotés Mimolette Fruit	Pomelos et sucre Rôti de veau au jus Gratin de brocolis Fromage blanc nature et sucre Coupelle de purée de pomme	Carottes rapées au miel Saucisse Merguez Purée de pomme de terre Fromage frais cantadou ail et fines herbes Gâteau à la patate douce	Salade iceberg Colin sauce niçoise Boulgour Saint Paulin Lacté vanille nappé caramel
GOÛTERS			Pain au lait et confiture Fruit		

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus

Semaine du 16 janvier au 20 janvier 2023



La Sardaigne



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade coleslaw rouge Macaronade Penne semi complète Emmental râpé Lacté chocolat	Mousse de foie et cornichon Rillettes de sardines Merlu msc sauce aïoli Légumes aïoli (carottes et pommes de terre) Fromage frais tartare ail et fines herbes Fruit	Betteraves vinaigrette CE2 Hachis parmentier de bœuf Tomme noire Fruit 	Salade verte et fond d'artichaut vinaigrette Tortellinis ricotta , mozzarella et parmesan râpé Clémentine Cake à la ricotta et pépites de chocolat	Salade de blé Omelette fines herbes Gratin de chou fleur Yaourt nature et sucre Fruit
GOÛTERS			Moelleux au citron Yaourt nature et sucre		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'origine protégée



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

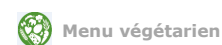
Menus

Semaine du 23 janvier au 29 janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiche Emincés de dinde  au jus Haricots verts persillés Fromage frais aux fruits Fruit 	 Carottes râpées vinaigrette  Gratin d'épinards pommes de terre et raclette Mimolette Coupelle de purée de pomme	Chou fleur vinaigrette Rôti de porc  aux oignons Rôti de dinde  au jus Coquillettes  Emmental râpé Fruit	Chou blanc aux épices et graines de sésame Steak haché de bœuf  sauce barbecue Petits pois mijotés Yaourt nature  et sucre Moelleux au citron	Salade iceberg Hoki sauce tomate  Riz créole Fromage frais petit cotentin Mousse au chocolat
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Moelleux aux pommes Petit fromage frais aux fruits petits filou	0 0 0	0 0 0

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 30 janvier au 05 février 2023



Vive les crêpes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots rouges Poulet rôti  Gratin de brocolis Tomme grise Fruit	 Betteraves vinaigrette CE2 Couscous aux légumes Semoule  Gouda Fruit	Pizza au fromage Hoki sauce citron  Haricots beurre persillés Edam Coupelle de purée de pomme banane	Salade verte  et croutons Sauté de bœuf  mironton Torsades  Fromage frais tartare nature Crêpe fourrée au chocolat	Macédoine mayonnaise Merlu  sauce bourride Pommes vapeur Fromage frais aux fruits Fruit 
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Yaourt aromatisé Pain de mie et miel	0 0 0	0 0 0

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'origine protégée



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus

Semaine du 6 au 12 février 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles Nuggets de poulet Epinards béchamel et croutons Coulommiers Banane	 Oeuf mayonnaise Pâtes au brocolis et pesto rouge (Penne) Emmental râpé Coupelle de purée de pomme	Salade de pommes de terre ravigote Rôti de veau au jus Petits pois Cantal Fruit	Chou bicolore vinaigrette Saucisse Merguez Lentilles cuisinées Fromage blanc nature et sucre Fruit	Salade d'endives Filet de hoki sauce aïoli Légumes aïoli (carottes et pdt vapeur) Fromage frais rondelé ail et fines herbes Cake à la cannelle
GOÛTERS	0 0 ..	0 0 ..	Gaufre Petit fromage frais fruité petit filou	0 0 ..	0 0 ..

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 13 au 19 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées  Emincés de dinde  à la moutarde Petits pois Tomme blanche Gaufre nappée au chocolat	Salade de risettis Colin pané et citron  Gratin de chou fleur Saint Paulin Fruit 	 Chou rouge remoulade Omelette   Frites Pont l'évêque  Coupelle de purée de pêche	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon Couscous boulette et merguez Semoule  Yaourt nature et sucre Fruit 	Betteraves vinaigrette Brandade Fromage frais cantafrais Banane
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Moelleux au chocolat Fruit	0 0 0	0 0 0

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'origine protégée



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien



Menus

Semaine du 20 au 26 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Brocolis vinaigrette Merlu  sauce au curry Blé Emmental Fruit 	 Macédoine mayonnaise Raviolis au boeuf sauce tomate Fromage blanc nature et sucre Coupelle de purée de pomme	Salade de pois chiche Nuggets au fromage Haricots beurre persillés Coulommiers Fruit	Salade verte  Macaronade  Penne Emmental râpé Tarte au citron	Céleri remoulade  Potimentier de colin Fromage frais rondelé ail et fines herbes Lacté chocolat
GOÛTERS	Pain au lait et barre de chocolat Yaourt aromatisé	Pain de mie mimolette Fruit	Gaufre Fromage blanc nature et sucre	Moelleux à la pomme Fruit	Pompon cacao Yaourt aromatisé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus

Semaine du 27 février au 5 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Saucisson à l'ail et cornichon Jambon de dinde et cornichon Aiguillettes de poulet  au jus Gratin de brocolis Gouda Fruit 	Carottes râpées  Rôti de bœuf  sauce moutarde Haricots verts et pommes de terre sautées Camembert Mousse au chocolat au lait	 Lentilles vinaigrette Quiche au maroilles   Salade verte  Cantal  Fruit	Salade mâche sauce crème ciboulette Bolognaise  Coquillettes  Emmental râpé Cake au citron 	Chou fleur vinaigrette Filet de hoki  sauce au citron persillée Blé Saint nectaire  Fruit 
GOÛTERS	Gaufre Fromage blanc nature et sucre	Pain au lait et barre de chocolat Fruit 	Moelleux à la framboise Fromage frais fruité petit filou	Pain de mie Mimolette Fruit 	Chocoprince Yaourt nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

