

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 36 - 04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
DEJEUNER				
ACHARD DE LEGUMES SALADE DE TOMATES MOZZARELLA B2V CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	TABOULE SALADE DE BLÉ PROVENCALE SALADE CROQUANTE DE BLÉ A LA POMME		PATE DE CAMPAGNE § POIS CHICHES BIO AUX ÉPICES SAUCISSON SEC §	TOMATE / FETA SALADE BATAVIA COLOREE MELON CHARENTAIS
PENNES A LA CRÈME DE LENTILLES TORTELLINIS A LA PROVENCALE	CALAMAR A LA ROMAINE ESCALOPE VIENNOISE FRAICHE		BROCHETTE DE POISSON MSC AUX HERBES SAUTÉ DE BOEUF FAÇON STROGNOFF	RAVIOLIS BOEUF A LA PROVENCALE RAVIOLIS AU SAUMON ET RAPE
FROMAGE BLANC YAOURT NATURE ENTIER	HARICOTS PLATS TOMATE *		GRATIN DE SALSIFIS MAISON	EMMENTAL PORTION EDAM PORTION
GLACE BATONNET POMME AU FOUR BIO	EDAM PORTION EMMENTAL PORTION		SAINT PAULIN PORTION BRIE A LA COUPE	COMPOTE POMME COMPOTE DIVERSES SAVEURS
	PASTÈQUE RAISIN BLANC BIO		PRUNE ROUGE POIRE ROCHAS	
SEM 37 - 11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
DEJEUNER				
CONCOMBRE A LA CREME SALADE COMPOSEE TOMATES MAIS CROUTONS MELON CHARENTAIS	SALADE P DE TERRE THON OEUVE DUR SALADE PDT A LA SAUCISSE DE VOLAILLE SALADE ECUREUIL 2		SALADE VERTE SALADE DE TOMATE COEUR DE BOEUF MOZZARELLA	CHOU FLEUR MELON CHARENTAIS BETTERAVES EN DES
ROTI DE BOEUF CUIT HACHIS DE BRANDADE MAISON PUREE DE POMME DE TERRE FRAICHE	OMELETTE NATURE FILET DE LIEU AUX AMANDES		FAJITAS VEGETAL DAHL DE LENTILLES CURRY COCO	COTE DE PORC GRILLEE § BOUCHEE A LA REINE POISSON MSC
GOUDA PORTION TOMME NOIRE PORTION	GRATIN DE CHOU FLEUR		RIZ PILAF	POELEE DE H.PLATS, POIVRONS ET POMME DE TERRE
SALADE DE FRUIT DU VERGER ORANGEADE ST MAMET CREME DESSERT 125G LONGUE CONSERV	CAMEMBERT PORTION PAVE D'AFFINOIS		COEUR DE DAME PORTION CHANTENEIGE PORTION	FROMAGE BLANC YAOURT AROMATISE 1
	MELON JAUNE PRUNE		ECLAIR AU CHOCOLAT FRUITS SECS	RAISIN BLANC BIO NECTARINE
SEM 38 - 18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
DEJEUNER				
SALADE COCOS VINAIGRETTE PIMENTE SALADE DE COEUR DE BLE THON B2V POIS CHICHES	MELON CHARENTAIS SALADE BATAVIA COLOREE SALADE DE TOMATE ET COURGETTE BIO		SALADE CHINOISE B2V CHAMPIGNONS EN SALADE B2V CONCOMBRE A LA CREME	SALADE DE LENTILLES À LA ROMAINE 2 SALADE DE BLÉ PROVENCALE SALADE MEXICAINE
SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE FILET DE COLIN MSC A LA PROVENCALE	COUSCOUS POIS CHICHES ET LEGUMES BIO D ETE OMELETTE NATURE		ROTI DE VEAU MOULES CREME AU ROQUEFORT	FILET HOKI MSC MEUNIERE CORDON BLEU (FRAIS)
HARICOTS BEURRE FINS SAUTES	SEMOULE		FRITE	POELEE RATATOUILLE
FROMAGE BLANC / CONFITURE FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS	CAMEMBERT PORTION MINI PAVE D'AFFINOIS 30G		EMMENTAL PORTION GOUDA PORTION	YAOURT AROMATISE 1 YAOURT BRASSE NATURE
PRUNE RAISIN NOIR BIO	BARRE GLACEE CHOCOLATEE SALADE DE FRUIT AU JUS DE RAISIN ST MAMET		COMPOTE INDIVIDUELLE POMME POIRE POMME AU FOUR BIO	FIGUES FRAICHES POIRE WILLIAM



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GARD
Direction Education Jeunesse Culture Sport
Validé le 08/06/2023
Menus certifiés conformes au
Programme National Nutrition Santé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEM 39 - 25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
DEJEUNER				
CAROTTES RAPEES SALADE ICEBERG COMPOSEE SALADE GRECQUE FILET DE COLIN À L'ARMORICAINE CURRY D'AGNEAU RIZ PILAF DE CAMARGUE BLEU PORTION GOUDA PORTION SALADE DE FRUIT AU JUS DE RAISIN ST MAMET COMPOTE POMME	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR B2V SALADE BATAVIA CROUTONS NOIX FILET DE COLIN MSC CITRON OMELETTE NATURE POELEE COEUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES P'TIT SOIGNON CHEVRE BRIE A LA COUPE MELON CHARENTAIS POMME REINETTE DU VIGAN		CREME DE POIS CHICHES À LA GELEE DE BETTERAVES MACEDOINE MAYONNAISE TOMATE OEUF DUR CELERI REMOULADE 2 ROTI DE BOEUF CUIT DOS DE COLIN CAROTTES BASILIC B2V YAOURT SUCRE FAISSELLE FRUIT DE SAISON UCL UNITE DUO DE PRUNES	SALADE VERTE BASQUE SALADE DE CHOU CHINOIS AUX AMANDES GRILLEES MELON CHARENTAIS GALETTE DE QUINOA BIO AUX LEGUMES CROQUANT PENNES BOLOGNAISE VEGETARIENNE PENNES SEMI-COMPLETES BIO BLEU PORTION EDAM COUPE GLACE CONE DIFFERENTES SAVEURS COMPOTE POMME
SEM 40 - 02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
DEJEUNER				
PIZZA FROMAGE POIS CHICHES BLANQUETTE DE VEAU (STICK) FILET DE COLIN MSC A LA PROVENCALE HARICOTS VERTS PERSILLES RONDELE AIL ET FINES HERBES PORTION KIRI RAISIN NOIR BIO POMME 130-150GR AU MOINS 3 VARIETES	SALADE MESCLUN CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE SALADE DE RADIS B2V FRITTATA DE LEGUMES (CUBES) PENNES A LA CRÈME DE LENTILLES POMME DE TERRE SAUTEES B2V TOME NOIRE GOUDA PORTION LIEGEOIS CHOCOLAT NOVA ST MAMET COCKTAIL 4 FRUITS SIROP LEGER		SALADE ICEBERG/EPINARDS JEUNES POUSSES/TOMATE CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL CIBOULETTE SALADE DE TOMATES MOZZARELLA B2V SEICHE À L'AMERICAINE DAUBE CAROTTES (STICKS) RIZ PILAF DE CAMARGUE YAOURT PANACHE YAOURT NATURE 1/2 ECREME BISCUIT MADELEINE BISCUIT CAKE FRUITS	SALADE MAROCAINE B2V SALADE DE POMMES DE TERRE THON OLIVES SALADE DE LENTILLES GRATIN DE LA MER (POISSON MSC ET MOULES) BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE BASILIC B2V CAROTTES ET CHAMPIGNONS SAUTÉS (COPIE) COEUR DE DAME PORTION CANTAL A LA COUPE POIRE GUYOT RAISIN BLANC BIO
SEM 41 - 09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
DEJEUNER				
SALADE DE COEURS D'ARTICHAUT A L'ITALIENNE TOMATE MOZZARELLA * SALADE MESCLUN RAVIOLINI RICOTTA EPINARD BIO GALETTE DE CEREALES 2 BOULGOUR FROMAGE BLANC COULIS DE FRAISE FROMAGE BLANC AU MIEL PANNA COTTA AU FROMAGE FRAIS ET AUX POIRES POMME AU FOUR BIO	SALADE DE LENTILLES À LA ROMAINE POIS CHICHES BIO AUX ÉPICES SALADE DE BLE AUX LEGUMES ESCALOPE VIENNOISE NUGGETS DE POISSON PUREE DE CAROTTES MOZZARELLA BREBICREME PORTION RAISIN BLANC BIO POIRE ROCHAS		CAKE AUX OLIVES SALADE MEXICAINE SALADE CALIMERO POISSON FRAIS 1 FAUX FILET ROTI POELEE COLOREE DE LEGUMES ET PDT MAISON TOMME BLANCHE COUPE SAINT PAULIN PORTION ANANAS FRAIS BANANE	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS RADIS AU BEURRE SALADE DE JEUNES POUSSES, POIRE, PIGNONS, BETTERAVE ET MACHE PAUPIETTE DE POISSON SAUCE AUX MOULES ALLOUETTE DE VEAU SAUCE BLE, CHAMPIGNON B2V CANTAFRAIS PORTION COEUR DE DAME PORTION DATTES ET FIGUES SECES FRUITS SECS



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GARD
Direction Education Jeunesse Culture Sport
Validé le 08/06/2023
Menus certifiés conformes au
Programme National Nutrition Santé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 42 - 16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
DEJEUNER				
CHOU ROUGE ET POMME GRANY SALADE BATAVIA COLOREE B2V FRISEE AUX CROUTONS	CREPES AU FROMAGE SALADE DE LENTILLES		CELERI RAPE FRAIS VINAIGRETTE COLESLAW VINAIGRETTE MACHE AUX CROUTONS	POIREAU FRAIS VINAIGRETTE VELOUTE DE COURGE ET CAROTTES AU CUMIN SALADE TENDRES POUSSES
BOEUF AUX PRUNEAUX PAUPIETTE DE SAUMON SCE PECHEUR	POULET BASQUAISE BROCHETTE DE POISSON MSC AUX HERBES		DAHL DE LENTILLES (INDE)	OMELETTE NATURE SAUCISSE DE TOULOUSE §
POMME DE TERRE RONDE 5G	HARICOTS BEURRE AIL /FINES HERBES		RIZ SEMI-COMPLET DE CAMARGUE BIO PILAF	GRATIN DE NAVETS
MUNSTER AOP A LA COUPE EMMENTAL PORTION	CAMEMBERT PORTION MINI PERAIL		TOMME CATALANE AOP A LA COUPE RONDELE AIL ET FINES HERBES PORTION	YAOURT BRASSE AUX FRUITS FROMAGE BLANC
COMPOTE POMME ST MAMET ABRICOT OREILLONS SIROP LEGER	POMMES ASSORTIES RAISIN BLANC BIO		BEIGNET CHOCOLAT COMPOTE POMME	POIRE GUYOT RAISIN NOIR BIO



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GARD
Direction Education Jeunesse Culture Sport
Validé le 08/06/2023
Menus certifiés conformes au
Programme National Nutrition Santé

