

MENUS CADOURS

Semaine n°19 : du 8 au 12 Mai 2023



Victoire 1945		Semaine n°19 : du 8 au 12 Mai 2023				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE		Betterave vinaigrette	Salade Arlequin	Tomate vinaigrette à la framboise	Salade pastourelle
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de bœuf sauce provençale <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Quiche Lorraine <i>S/porc S/viande : omelette aux champignons</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Poisson pané
	PRODUIT LAITIER		Semoule	Salade verte	***	Purée de carotte
	DESSERT		Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
			Pomme	Flan vanille <i>S/porc S/viande : compote pomme fraise</i>	Purée pomme griotte	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade bicolore: carotte, radis
Salade de riz façon Niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

P.A. n°4

Semaine n°20 : du 15 au 19 Mai 2023

		Semaine n°20 : du 15 au 19 Mai 2023				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade bicolore	Salade de riz façon Niçoise		
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons <i>S/viande : omelette Basquaise</i>	Colin sauce curry	Croq Basquaise		
	PRODUIT LAITIER	Tortis	Haricots beurre	Ratatouille		
	DESSERT	Edam	Yaourt nature sucré	Fondu président		
		Pomme	Madeleine	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme banane</i>		

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°21 : du 22 au 26 Mai 2023

Le Pérou



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Crêpe au fromage	Salade de coquillettes au basilic	Tomate et maïs à la coriandre	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : omelette aux champignons</i>	Poulet rôti <i>S/viande : colin citron</i>	Jambon braisé <i>S/porc s/viande : cake provençal</i>	Quinoa et carottes crémeux de haricots rouges	Marmite de poisson basquaise
	*** <i>S/viande : tortis</i>	Petits pois au jus	Courgettes béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Emmental
DESSERT	Liégeois vanille <i>S/porc S/viande : compote pomme banane</i>	Kiwi	Pomme	Flan à la cannelle	Purée pomme fraise rhubarbe

P.A. n°1

Semaine n°22 : du 29 Mai au 2 Juin 2023

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette	Salade de riz tomate, concombre	Chou-fleur à la Grecque	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Hachis parmentier <i>S/viande : croq fromage épinard</i>	Omelette	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Poisson meunière
		*** <i>S/viande : purée de pomme de terre</i>	Haricots verts à la provençale	***	Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER		Pavé 1/2 sel	***	Coulommiers	Mimolette
DESSERT		Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : compote pomme</i>	Milk shake pomme pêche vanille	Kiwi	Banane

P.A. n°2

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°23 : du 5 au 9 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes au pesto	Melon (sous réserve)	Salade de riz exotique	Carotte râpée vinaigrette	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : colin citron</i>	Blé BIO à la Napolitaine	Palette de porc au jus <i>S/porc S/viande : bouchée de blé</i>	Courgettes au bœuf <i>S/viande : omelette</i>	Parmentier de poisson
	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	***
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Petit fromage frais ail et fines herbes	Emmental
DESSERT	Orange	Compote pomme	Nectarine (sous réserve)	Clafoutis aux griottes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz exotique: riz, maïs, ananas
Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°3

Semaine n°24 : du 12 au 16 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles échalote	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de foie <i>S/porc S/viande : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : tortilla</i>	Saucisse sauce rougail <i>S/porc S/viande : colin basilic</i>	Clafoutis tomate chèvre	Gnocchis à l'Italienne	Colin sauce citron
	Carottes braisées	Riz créole	Ratatouille	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Camembert
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme ananas</i>	Pêche (sous réserve)	Purée pomme fraise basilic	Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°25 : du 19 au 23 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, tomate maïs	Carotte râpée vinaigrette	Salade verte	Melon	Pomme de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf <i>S/viande : croq végétarien</i>	Colin sauce tomate origan	Jambalaya de volaille aux haricots rouges et RIZ BIO <i>S/viande : omelette</i>	Macaroni BIO façon carbonara <i>S/porc S/viande : colin sauce crème</i>	Bouchée de blé
	*** <i>S/viande : épinard/pomme de terre</i>	Boulgour	*** <i>S/viande : riz</i>	*** <i>S/porc S/viande : macaroni</i>	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	***	Brie	Edam	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Fromage blanc aux fruits rouges	Purée pomme mûre	Flan vanille <i>S/porc S/viande : compote pomme banane</i>	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°5

Semaine n°26 : du 26 au 30 Juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie	Concombre vinaigrette	Salade pastourelle	Salade verte	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : feuilleté pêcheur</i>	Parmentier BIO de lentilles à la provençale	Frittata mozzarella poivron	Beignets de poisson	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : tortilla</i>
	Petits pois au jus	***	Haricots beurre	Carottes persillées	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fraidou	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pêche	Liégeois chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme banane</i>	Pomme	Moelleux abricot	Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°27 : du 3 au 7 Juillet 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte et courgette râpées vinaigrette	Taboulé	Lentilles à l'échalote	Betterave ciboulette	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise <i>S/porc S/viande : omelette sauce tomate</i>	Colin sauce citron	Poulet Basquaise <i>S/viande : crêpe fruits de mer</i>	Riz à la Cantonnaise (sans viande)	Jambon blanc <i>S/porc S/viande : œuf dur mayonnaise</i>
	*** <i>S/viande : coquillettes</i>	Purée de brocolis	Poêlée de légumes	***	Chips
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Petit fromage frais nature	Yaourt nature sucré	Fondu président
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme fraise</i>	Banane	Pomme	Nectarine	Fourrandise à la fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon Niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

P.A. n°2

Semaine n°28 : du 10 au 14 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz façon Niçoise	Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail <i>S/porc S/viande : œuf dur mayonnaise</i>	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : omelette</i>	Couscous de légumes BIO (épices non BIO)	Sauté de bœuf à la provençale <i>S/viande : tortilla provençale</i>	Colin sauce tandoori	
	Courgettes à la tomate	***	Tortis	Carottes braisées	
PRODUIT LAITIER	Gouda	Brie	Yaourt nature sucré	Fromage frais ail et fines herbes	
DESSERT	Pêche	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : compote pomme</i>	Pomme	Banane	

Fête nationale

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°29 : du 17 au 21 Juillet 2023



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Melon	Pomme de terre échalote	Salade coleslaw	Semoule fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : colin basilic</i>	 Curry de lentilles corail et RIZ BIO	 Pizza au fromage	 Emincé de poulet à l'estragon <i>S/viande : cake aux légumes</i>	Beignets de poisson citron
	*** <i>S/viande : purée de pomme de terre</i>	***	Ratatouille	Petits pois au jus	Epinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit fromage frais nature	Yaourt aromatisé	Emmental	Fondu président
 DESSERT	Purée pomme cassis	Liégeois vanille <i>S/porc S/viande : compote pomme ananas</i>	 Pomme	Clafoutis aux abricots	 Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade western: haricots rouges, maïs

P.A. n°4

Semaine n°30 : du 24 au 28 Juillet 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine de légumes	Tomate vinaigrette	Concombre ciboulette	Salade western
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	 Colin sauce Catalane	 Byriani de poulet <i>S/viande : cake provençal</i>	Salade de tortis BIO, jambon, tomate et maïs <i>S/porc S/viande : salade Marco Polo</i>	 Croq Basquaise
	Courgettes à la provençale	 Semoule	 Riz	***	Poêlée de légumes
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Brie	Fraidou	Fromage frais sucré
 DESSERT	Madeleine	Pêche	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme banane</i>	Purée pomme mûre	 Pomme

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°31 : du 31 Juillet au 4 Août 2023



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade bicolore	Salade des Incas	Melon	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : croq fromage épinard</i>	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : colin sauce tomate</i>	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/porc S/viande : omelette</i>	Boulgour aux pois chiches et ratatouille	Parmentier de poisson
	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : penne</i>	Haricots verts	***	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fondu président	Mimolette	Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : compote pomme</i>	Nectarine	Moelleux vanille	Compote pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis
Salade des Incas : Riz, carotte, maïs
Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°1

Semaine n°32 : du 7 au 11 Août 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade Arlequin	Betterave vinaigrette	Taboulé	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail <i>S/porc S/viande : œuf dur béchamel</i>	Beignets de poisson	Blé BIO à la Napolitaine	Omelette	Sauté de bœuf à la tomate <i>S/viande : colin à la tomate</i>
	Riz créole	Courgettes au curcuma	***	Poêlée de légumes	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Gouda	Pavé 1/2 sel	***
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme ananas</i>	Banane	Prunes	Pomme	Milk shake pomme griotte

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°33 : du 14 au 18 Août 2023



Vacances scolaires	ASSOMPTION				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes		Salade de pâtes au basilic	Tomate vinaigrette	Pâté de foie <i>S/porc S/viande : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel <i>S/porc S/viande : bouchée de blé</i>		Poulet rôti <i>S/viande : tortilla</i>	Chili sin carne (riz BIO)	Colin sauce tandoori
	Boulgour		Ratatouille	***	Purée de carotte
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré		Fraidou	Brie	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme		Pêche	Fromage blanc au coulis	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade exotique : riz, maïs, ananas

P.A. n°3

Semaine n°34 : du 21 au 25 Août 2023

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Betterave ciboulette	Salade Arlequin	Concombre vinaigrette	Salade exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaroni BIO façon carbonara <i>S/porc S/viande : colin sauce basilic</i>	Hachis parmentier <i>S/viande : omelette</i>	Clafoutis tomate et chèvre	Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non bio)	Colin sauce citron
	*** <i>S/porc S/viande : macaroni</i>	*** <i>S/viande : purée de pomme de terre</i>	Courgettes à la provençale	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré
	Flan vanille <i>S/porc S/viande : compote pomme banane</i>	Pomme	Prunes	Crêpe au sucre	Purée pomme abricot

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS CADOURS

Semaine n°35 : du 28 Août au 1er Septembre 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Chou-fleur à la grecque	Salade bicolore	Salade Italienne	Tomate vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : omelette aux champignons</i>	Paëlla de poisson	Saucisse de Toulouse <i>S/porc S/viande : feuilleté pêcheur</i>	 Bouchée de blé	Emincé de poulet à l'estragon <i>S/viande : colin à l'estragon</i>
	Carottes braisées	***	Purée de pomme de terre	Ratatouille	 Semoule
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Emmental	Brie	Yaourt nature sucré	Mimolette
 DESSERT	Madeleine	 Pomme	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme</i>	 Banane	Purée pomme pêche



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis
Salade Italienne : pâtes, tomate, poivron, olive

P.A. n°5

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable