

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2020

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		***	***	Melon	<sup>B</sup> Concombre BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tortis bolognaise	<sup>A</sup> <sup>M</sup> Tarte au fromage	Rôti de porc au jus	Paëlla de poisson
		***	<sup>B</sup> Salade verte BIO	<sup>B</sup> Haricots verts BIO persillés	***
PRODUIT LAITIER		<sup>B</sup> Yaourt BIO nature sucré	Pavé 1/2 sel	***	***
DESSERT		Pêche	Banane	<sup>M</sup> gâteau au yaourt	compote de pommes

P.A. n°4

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque	***	<sup>B</sup> Tomate BIO basilic	***	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>B</sup> <sup>A</sup> Omelette BIO	Goulash de bœuf	Cordon bleu	Filet de lieu sauce citron	Saucisse de Toulouse
	Ratatouille	<sup>B</sup> Semoule BIO	Petits pois cuisinés	<sup>B</sup> Poêlée de carottes BIO	<sup>B</sup> Lentilles BIO à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Fondu président	***	Saint Paulin	***
DESSERT	***	Pomme	Riz au lait vanillé <sup>M</sup>	Nectarine	Flan nappé caramel

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade mêlée: salade, maïs, croutons



1 élément issu de l'agriculture biologique chaque jour.

Menu validé en groupe de travail menu

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2020



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	***	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes et poivrons	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes d'été aux pois chiches et boulgour BIO <b>B</b> <b>A</b>	Hachis Parmentier	Filet de colin sauce tomate	Colombo de porc	Poisson pané citron
	***	***	<b>B</b> Riz BIO pilaf	Haricots beurre	<b>B</b> Courgettes BIO colorées
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	<b>B</b> Mimolette BIO	Fraidou
DESSERT	liégeois vanille	<b>B</b> Pomme BIO	***	***	compote pomme abricot

P.A. n°1

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2020



Escapade gourmande en Italie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<b>B</b> Tomate BIO vinaigrette	***	Lentilles à l'échalote	<b>B</b> Courgettes BIO râpées <b>B</b> Dix poivrons vinaigrette à l'origan	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf	Emincé de dinde à l'estragon	Paupiette de veau marengo	Linguine à la napolitaine, emmental râpé <b>A</b>	Marmite de poisson
	Frites	Pêlé mêle provençal	<b>B</b> Carottes BIO braisées	***	<b>B</b> Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	***	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	***	Fromage frais sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	<b>B</b> Nectarine BIO	***	Ciambellone <b>M</b>	Raisins

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	***	<sup>B</sup> Tomate BIO concombre féta	Salade arlequin	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue	<sup>B</sup> Courgettes BIO au bœuf	Filet de poulet tandoori	Pavé de merlu sauce normande	Nuggets de blé <sup>A</sup>
	<sup>B</sup> Riz BIO pilaf	***	Poêlée de légumes	Epinards à la crème	Petits pois et carottes
PRODUIT LAITIER	***	Emmental	***	<sup>B</sup> Yaourt BIO nature sucré	Coulommiers
DESSERT	crème vanille	Banane	<b>Semoule au lait au caramel</b> <sup>M</sup>	***	<sup>B</sup> Pomme BIO

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise /  
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons/  
Salade mimosa: Salade verte, œuf dur

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	Concombre vinaigrette	***	Salade verte mimosa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de lieu sauce nantua	Emincé de dinde au curry	Chipolatas	<sup>B</sup> Tortis lentilles tomates BIO <sup>A</sup>	Sauté de bœuf marengo
	<sup>B</sup> Semoule BIO dorée	<sup>B</sup> Haricots verts BIO	Pêlé môle provençal	***	<sup>B</sup> Riz BIO créole
PRODUIT LAITIER	Mimolette	***	Fromage frais sucré	Bûchette mi chèvre	***
DESSERT	Kiwi	<sup>M</sup> Moelleux au chocolat	<sup>B</sup> Poire BIO	***	compote de pommes

P.A. n°4



1 élément issu de l'agriculture biologique chaque jour.



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2020

Semaine du goût: Entre la pomme et le fromage

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes au basilic	***	<sup>B</sup> Tomate BIO ciboulette	Pâté de campagne	<sup>B</sup> Crème de céleri BIO à la pomme
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce au bleu et pommes	Boulettes de bœuf au thym	tarte aux pommes et chèvre <sup>M</sup> <sup>A</sup>	Pavé de saumon sauce dieppoise	Cassoulet
	Haricots beurre	Purée aux 2 pommes fromagère	Poêlée de légumes	<sup>B</sup> Carottes BIO persillées	***
PRODUIT LAITIER	<sup>B</sup> Yaourt BIO nature sucré	Petit fromage frais nature	***	***	***
DESSERT	***	<sup>B</sup> Poire BIO	Liégeois chocolat	tarte aux pommes normande	Kiwi

P.A. n°5

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2020 - VACANCES SCOLAIRES

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

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

<sup>B</sup> bio

1 élément issu de l'agriculture biologique chaque jour.



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°44 : du 26 au 30 Octobre 2020 - VACANCES SCOLAIRES

C'est Halloween!



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs

P.A. n°2

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	***	<sup>B</sup> Potage de potiron BIO	Salade de p. de terre, maïs, ciboulette	<sup>B</sup> Œuf BIO dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>B</sup> Gratin de pâtes BIO à la parisienne	Bœuf bourguignon	Poulet rôti	Colin meunière	Chili sin carne <sup>A</sup>
PRODUIT LAITIER	***	<sup>B</sup> Carottes BIO	Poêlée de légumes	Epinards à la crème	***
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire	Gâteau au yaourt <sup>M</sup>	<sup>B</sup> Yaourt BIO nature sucré	***

<sup>B</sup> bio  
1 élément issu de l'agriculture biologique chaque jour.

P.A. n°3



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>C</sup> <sup>R</sup> <sup>Race Valette</sup> <sup>ALIANTE CUISINE</sup> <sup>YVES ROCHER</sup>

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	***	potage légumes		Salade riz mimolette ciboulette	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de poisson	Cordon bleu		Parmentier de lentilles corail et carottes <b>A</b>	Rôti de bœuf
	Céréales gourmandes	<b>B</b> Petits-pois BIO cuisinés		***	<b>B</b> Pâtes BIO
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	***		<b>B</b> Fromage blanc BIO et miel	***
DESSERT	<b>B</b> Pomme BIO	Flan pâtissier <b>M</b>		***	Purée pomme banane

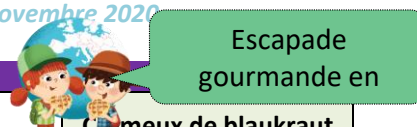
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise / Crèmeux de blaukraut: crèmeux de chou rouge / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Kirschmichel mit Schokolade : clafoutis chocolat cerise noire

P.A. n°4

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Potage crécy	***	Crèmeux de blaukraut BIO <b>B</b>	***
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>A</b> Omelette	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de poulet sauce normande	Schweinbraten	Filet de hoki sauce concarnoise
	<b>B</b> Haricots verts BIO persillés	<b>B</b> Riz BIO créole	<b>B</b> Gratin de chou fleur BIO	Spaetzle	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	***	Pavé 1/2 sel	***	<b>B</b> Camembert BIO
DESSERT	***	Pomme	Crème chocolat	Kirschmichel mit Schokolade <b>M</b>	Poire



**B bio**  
1 élément issu de l'agriculture biologique chaque jour.

P.A. n°5



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	<sup>B</sup> Potage de légumes BIO	Salade exotique	***	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes aux abricots secs et semoule BIO <sup>B</sup> <sup>A</sup>	Goulash de bœuf	Filet de poisson sauce américaine	Poisson meunière citron	Saucisse de Toulouse
	***	Penne rigate semi complète	<sup>B</sup> Carottes BIO	Haricots beurre	<sup>B</sup> Lentilles BIO
PRODUIT LAITIER	***	***	Yaourt aromatisé	Emmental	***
DESSERT	crème vanille	Orange	***	<sup>B</sup> Kiwi BIO	compote pomme ananas

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: Salade, maïs, croustons / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes tricolore	Semoule fantaisie	***	<sup>B</sup> Potage de légumes BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>B</sup> Hachis Parmentier BIO	<sup>A</sup> Nuggets de blé	Paupiette de veau sauce champignons	Emincé de dinde sauce suprême	Filet de colin sauce hollandaise
	***	Petits pois	<sup>B</sup> Chou-fleur BIO persillé	Poêlée de légumes	Riz semi complet
PRODUIT LAITIER	***	<sup>B</sup> Fromage blanc BIO sucré	***	<sup>B</sup> Camembert BIO	***
DESSERT	Mousse au chocolat	***	Poire	<sup>M</sup> Moelleux aux pommes	Clémentines

<sup>B</sup> bio

1 élément issu de l'agriculture biologique chaque jour.

P.A. n°2



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CADILLAC

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<sup>B</sup> Potage de légumes BIO	***	Salade fantaisie	Salade antillaise	<sup>B</sup> Salade mimosa BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Sauté de bœuf mironton	Poulet rôti	Beignets de poisson	Spaghettis lentilles tomates <sup>A</sup>
	***	Carottes braisées	<sup>B</sup> Haricots verts BIO	<sup>B</sup> Purée de brocolis BIO	***
PRODUIT LAITIER	***	Fondu président	***	Fromage frais sucré	Tomme blanche
DESSERT	Clémentines	<sup>B</sup> Pomme BIO	liégeois au chocolat	***	***

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin / Salade antillaise: riz, ananas, poivron / Salade mimosa: salade verte, œuf dur

P.A. n°3

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2020

Repas de Noël



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	***	***		<sup>B</sup> Carottes BIO râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pavé de merlu sauce crustacés	Palette de porc à la diable	Pizza au fromage		Chili con carne et riz
	<sup>B</sup> Semoule BIO	<sup>B</sup> Chou-fleur BIO béchamel	Poêlée de légumes		***
PRODUIT LAITIER	***	Carré fromager	Yaourt aromatisé		***
DESSERT	Kiwi	Poire	<sup>B</sup> Pomme BIO	compote de pommes	

<sup>B</sup> bio

1 élément issu de l'agriculture biologique chaque jour.

P.A. n°4



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES