


Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 30/08 au 03/09/2021



Semaine du 30/08 au 03/09/2021	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Bio				Menu de la rentrée Melon Raviolis de bœuf sauce tomate  *** emmental râpé Crème chocolat Cocktail de fruits au sirop
				Pain spécial Fruit* Edam	Pain au chocolat Purée pommes ***



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique











plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 06 au 10/09/2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10/09/2021	Menu Bio  Betteraves vinaigrette  Boulettes de volaille au citron  Boulgour  Brie  Fruit*	Menu Végétarien Salade de lentilles Pizza au fromage Salade verte Yaourt aromatisé Fruit*	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de bœuf sauce provençale Purée de brocolis Petit cotentin Flan vanille	Œuf mayonnaise Filet de hoki sauce aneth Riz Edam Fruit*	Concombres vinaigrette  Haché de veau au jus Ratatouille Fromage frais sucré  Cake au chocolat
	Baguette Mimolette Compote pommes bananes	Pain au lait Barette de chocolat noir Jus d'orange	Pain spécial aux olives Fruit* Camembert	Madeleine Compote pommes bananes Yaourt sucré	Croissant Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique










plat du chef

Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 13 au 17/09/2021



Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17/09/2021	Melon	 Tomates vinaigrette	Salade verte et maïs	Menu Végétarien Salade de pois chiches	Menu Bio Rillettes de thon
	Blanquette de saumon et colin	 Aiguillettes de poulet aux herbes	 Rôti de bœuf, ketchup	Coquillettes et fromage râpé	Hachis parmentier au potiron  
	Semoule	Epinards béchamel et fromage râpé	Pommes noisettes	Ratatouille	***
	Chanteneige	Petit suisse	Tomme noire	Coulommiers	Yaourt sucré 
	Fruit*	Beignet aux pommes	Abricots au sirop	Fruit*	Fruit* 
	Mini gressins au sésame Jus de pommes Yaourt sucré	Moelleux au citron Fruit* Lait	Fromage blanc sucré Banane Petits beurre	Baguette Mimolette Purée poires	Pain au chocolat Jus multifruits ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef










Noa et Papille



Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 20 au 24/09/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24/09/2021	Pastèque	Menu Végétarien Salade de haricots verts 	Salade grecque	 Cake au fromage	Macédoine mayonnaise
	 Sauté de dinde au curry	Crispidor au fromage, ketchup	Boulettes de mouton à la catalane	 Daube de bœuf 	Colin d'Alaska façon bouillabaisse
	Coquillettes et emmental râpé	Courgettes persillées	Poêlée méridionale	Carottes sautées 	Pommes de terre safranées
	St Bricet	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Petit suisse 	Tomme du Pays
	Compote de pommes bananes	Fruit*	Muffin aux pépites de chocolat	Donuts	Fruit*
	Palets breton Yaourt sucré Jus d'ananas	Pain spécial au maïs Emmental Purée pommes	Pain au lait Chocolat Fruit*	Baguette Pâte de fruit Fromage frais sucré	Croissant Flan vanille ***



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 27/09 au 01/10/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27/09 au 01/10/2021	Tarte au fromage	Salade verte	Menu Végétarien / Menu Bio	Salade de betteraves au maïs	Carottes râpées
	Sauté de veau marengo	Cheeseburger	Melon	Filet de hoki en aioli	Rôti de dinde au jus
	Purée d'épinards	Pommes smile	Chili sin carne	Légumes aioli	Ratatouille
	Yaourt sucré	Petit moulé	Riz	Mimolette	Fromage frais sucré
	Fruit*	Glace vanille fraise	Emmental	Fruit*	Eclair au chocolat
	Compote de pommes fraises				
	Pain spécial aux figues Camembert et pommes fraises	Galette St Michel Fromage blanc sucré Fruit*	Baguette Mimolette Jus de pommes	Gandin Purée pommes Yaourt sucré	Pain au chocolat Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 04 au 08/10/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08/10/2021	Taboulé	Salade coleslaw	Tartine rillettes de thon	Menu Végétarien / Menu Bio Pastèque	Tomates vinaigrette
	Merlu portion filet sauce vierge	Sauté de porc sauce caramel sp : sauté de dinde sauce caramel	Haché de poulet au jus	Omelette	Sauté de bœuf au thym
	Brocolis persillés	Macaronis et emmental râpé	Courgettes dauphinoises	Pommes rissolées	Purée de potiron
	Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse	Gouda	Petit cotentin
	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit*	Fruit*	Moelleux aux pommes
	Pain au lait Barette de chocolat au lait Fruit*	Mini gressins au sésame Petit moulé Jus d'orange	Pain spécial aux céréales Gouda Purée pommes	Crêpe fourré au chocolat Jus de pommes Yaourt sucré	Croissant Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



DESSERT DU CHEF



Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 11 au 15/10/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15/10/2021	Le Riz de Camargue Macédoine mayonnaise	Menu Végétarien / Le Cantal Salade verte	Menu Bio / Le chou-fleur Salade de blé	Les Pruneaux d'Agen Concombres vinaigrette	Menu Bio / La châtaigne Salade de haricots verts
	Gratin de poisson Riz Camarguais Vache qui rit Fruit*	Raviolis au fromage sauce tomate *** Cantal râpé Fromage frais sucré Compote de pommes	Sauté de bœuf au paprika Chou-fleur braisé Yaourt aromatisé Fruit*	Craché de veau sauce pruneau Julienne de légumes épicée Brie Semoule au lait	Boulettes de volailles aux marrons Purée de pommes de terre St Paulin Fruit*
	Pain spécial au sésame Pâte de fruit Yaourt sucré	Baguette Croq lait Fruit*	Rocher coco chocolat Yaourt sucré Jus multifruits	Fromage blanc sucré Banane Galette St Michel	Pain au chocolat Compote pommes bananes ***



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 18 au 22/10/2021



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22/10/2021		Melon	Velouté de légumes au fromage fondu	Friand au fromage	Betteraves vinaigrette	Menu Végétarien
	🌟	calope cordon bleu de volaille	Boulettes de mouton au jus	Filet de colin au citron	🌟 Rôti de bœuf, ketchup	Carottes au maïs
		Epinards béchamel et fromage râpé	Semoule	Ratatouille	Pommes noisettes	Lentilles tomates
		Fromage blanc sucré	Petit suisse	Bleu	Edam	Blé
		Tarte à la noix de coco	Fruit*	Fruit*	Fruit*	Chanteneige
		Pain au spécial aux olives Fruit* Vache qui rit	Cake marbré Jus de pommes Yaourt sucré	Pain au lait Barette de chocolat noir Purée poires	Petits beurre Yaourt aromatisé Purée pommes	Croissant Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique












plat du chef



Menus Scolaires de la CAPG

Semaine du 25 au 29/10/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29/10/2021	Menu Végétarien / Menu Bio Tomates vinaigrette  Quenelles sauce aurore  Riz  Edam  Compote pommes 	Samoussa de légumes  Chipolatas sp : saucisse de volaille Gratin trop choux (brocolis, chou-fleur) Yaourt aromatisé Fruit*	Salade Iceberg  Blanquette de dinde Boulgour Vache qui rit Crème vanille	Taboulé Filet meunière, citron  Courgettes persillées Petit suisse Fruit*	Céleri rémoulade Sauté de veau aux olives Haricots verts Tomme noire Cake à la vanille 
	Gaufre liégeoise Jus de pommes Yaourt sucré	Madeleine Fromage blanc aux fruits Purée poires	Pain spécial au maïs Fruit* Camembert	Baguette Mimolette Jus de pommes	Pain au chocolat Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  viande française
-  plat végétarien
-  issu de l'agriculture biologique
-  plat du chef

