

Semaine du 1er au 05 septembre

Lundi

Emincé de melon
charentais

Salade de **crozet** aux
œufs, cornichons
et échalote



Pièce de rôti de bœuf
VBF au jus de cuisson
réduit

Courgettes fraîches
de Marmande à
l'ail doux

Blé BIO pilaf



Bûche du pilat

Compote de pomme BIO

Riz au lait BIO du chef
et son caramel

Mardi

Lasagnes au **poulet** et
son gratiné de **parmesan**

Salade verte fraîche et sa
vinaigrette aux agrumes

Fruit frais de saison
de la région

Mercredi

Salade de **pommes de**
terre du sud ouest
en ravigote

Tranche de surimi sauce
fromage blanc ciboulette



Omelette bio au fromage

Fine piperade du chef
de la région

Polenta crémeuse
du chef



Cantal

Salade de fruit frais
du chef

Glace du moment

Jeudi

Bolée de betteraves à la
ciboulette fraîche
et **fêta**

Radis rose de Marmande
à la croq sel



Filet de poisson frais à la
tomate et cumin léger
Ou

Echine de porc du sud
ouest grillé

Semoule BIO aux petits
légumes frais

Poêlée de petits légumes
frais



Petit fromage fondu

Crème dessert
spéculoos

Fruit frais de saison BIO

Vendredi

Semaine du 08 au 12 septembre

Lundi

Salade de céréales et brocolis

Pâté de campagne et ses condiments



Emincé de veau VBF à l'ancienne

Haricots verts BIO en persillade

Coquillettes BIO à l'huile d'olive



Yaourt aromatisé

Fruit frais de saison

Ile flottante et sa crème anglaise

Mardi

Julienne de carottes fraîches des landes, aux dès d'emmental

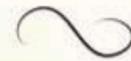
Fond d'artichaut vinaigrette au basilic



Pièce de rôti de porc IGP du sud ouest braisé

Mijoté de lentilles bio de notre chef

Aubergines à la parmesane



Tomme noire

Liégeois au café

Fruit frais de saison

Mercredi

Jeudi

Hachis parmentier du chef

Bolée de salade verte fraîche

Crème dessert au chocolat BIO

Vendredi

Salade **de riz** de camargue IGP aux légumes frais et dès de mimolette

Salade de pastèque façon **grecque**



Filet de poisson frais de la criée d'Arcachon et sa sauce au citron vert ou Escalope viennoise de poulet

Epinards à la crème de lait BIO

Boulogne pilaf



Fromage blanc vanillé

Tarte fine aux pommes de la maison

Fruit frais du moment

Semaine du 15 au 19 septembre

Lundi

Tarte au fromage
du chef

Tranche de melon
Charentais

Chipolatas IGP sud
ouest grillées

Fine ratatouille maison
de la région

Blé pilaf BIO

Petit fromage ail & fines
herbes

Crème catalane de la
maison

Fruit frais de
saison BIO

Mardi

Tajine de volaille aux
légumes frais du
moment

Semoule à la fleur
d'oranger BIO

Coupe de fromage blanc
Bio à la confiture

Mercredi

Jeudi

Concombres en salade
de Marmande à la féta
AOP

Rillettes de thon au
fromage frais

Emincés de bœuf aux
olives

Carottes fraîches des
Landes en persillade

Polenta crémeuse du
chef

Velouté fruit

Coupe de poire
au sirop

Gâteau au yaourt aux
pépites de chocolat de
notre chef

Vendredi

Mousse de betteraves
au fromage frais

Julienne de radis rose
vinaigrette persillée

Filet de poisson frais et
sa sauce crémeuse
ou

Quiche lorraine

Penne rigate BIO
à l'huile d'olive

Fondue de poireaux frais
de la région

Mimolette

Mousse coco au coulis
de fruits exotique

Fruit frais de saison
de la région

agap'pro &

Sens &
cuisine

Semaine du 22 au 26 septembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nos tomates de Marmande à la mozzarella et basilic frais

Duo de saucissons et ses condiments



Estouffade de veau à l'ancienne

Riz créole de Camargue IGP

Haricots beurre en persillade



Emmental

Crème dessert vanille

Fruit frais de saison de notre région

La grande pizza du chef au fromage

Salade verte fraîche de la région

Fruit frais du moment

Houmous aux poivrons grillés & son toast

Mirepoix de légumes frais mayonnaise



Echine de porc braisée du sud ouest au romarin frais

Crumble de courgettes fraîches de Marmande

Boulgour pilaf BIO



Camembert

Salade de fruits frais du chef

Flan nappé caramel BIO

Salade d'avocat, tomates aux dès de chèvre

Gaspacho de concombres à la menthe



Moules de bouchot sans coquille de Charente maritime à la crème ou

Cuisse de poulet rôti du sud ouest

Pommes de terre allumettes fraîches de la région

Aubergines fraîches sautées



Yaourt nature sucré BIO

Liégeois au chocolat

Compote tous fruits BIO

Semaine du 29 septembre au 3 octobre

Lundi

Julienne de carottes fraîches des landes
aux dés de mimolette

Bolée de betteraves
ciboulette BIO



Pièce de rôti de bœuf
braisé au jus d'ail doux

Gnocchi à la romaine
et au gratin

Brocolis BIO braisés



Yaourt bio à la vanille

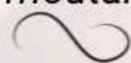
Crème dessert
caramel

Fruit frais du moment

Mardi

Feuilleté au fromage du
moment

Mirepoix de concombres de
Marmande vinaigrette à
la moutarde



Aiguillettes de poulet
du sud ouest en
marinade d'Asie

Petit pois braisés BIO

Blé pilaf BIO



Tomme de Savoie IGP

Mousse au chocolat
maison

Fruits frais de la région

Mercredi

Jeudi

Fusilli bio à la sauce
crémeuse et lardons

Bolée de salade verte
fraîche de la région

Caramarcotta de
la maison

Vendredi

Taboulé du chef bio à
l'emmental

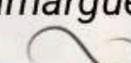
Jambon blanc et ses
condiments



Filet de poisson frais de
la criée d'Arcachon
et sa sauce tartare
ou
Pièce de bœuf
haché au jus

Ecrasé de potimarron
frais du sud ouest

Riz Créole de
Camargue IGP



Petit fromage frais BIO

Flan pâtissier de
la maison

Fruit frais de saison