

# Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **HVE**



Les produits : **IGP**



Les produits : **BIO**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **MSC**



Les produits : **Locaux**

## Semaine 19

Lundi

04/05/2026

Salade de **crozets** HVE  
aux œufs durs,  
cornichons &  
échalotes

**Concombre de  
Marmande** vinaigrette  
à la moutarde

Filet de poisson pané

Gratin de **courgettes**  
fraîches locales

**Boulgour** BIO pilaf

Bûche de chèvre

Salade de fruits frais  
du moment

Blanc manger coco de  
la maison

Mardi

05/05/2026

Chili con carne

Riz créole

Bonbel

Coupe d'ananas  
au sirop

Mercredi

06/05/2026

Jeudi

07/05/2026

**Salade verte** locale &  
avocat vinaigrette

Tranche de surimi  
sauce bulgare

Paupiette de veau  
sauce forestière

**Coquillettes** HVE au  
beurre 1/2 sel

Fine ratatouille  
du chef

Brie

**Fruit frais de saison**  
local

Ile flottante

Vendredi

08/05/2026

**Férié**  
victoire 1945

## Semaine 20

**Lundi**

11/05/2026

Bolée de betteraves  
vinaigrette

Mirepoix de légumes  
frais mayonnaise

Paleron de bœuf VBF  
braisé

**Torti** HVE

Piperade

Emmental

Fruit frais du moment

Crème dessert praliné

**Mardi**

12/05/2026

Salade de **bouलगूर** BIO  
aux petits légumes  
frais locaux

Bolée de **concombre de  
Marmande**  
sauce bulgare

Omelette au fromage

Haricots verts CE2  
au jus d'ail

**Pommes de terre  
fraîches locales**  
sautées à cru

Petit fromage aux noix

Compote pomme-poire

Gâteau au yaourt  
de la maison

**Mercredi**

13/05/2026

**Jeudi**

14/05/2026

**Férié**  
Ascension

**Vendredi**

15/05/2026

Pont de l'ascension

## Semaine 21

**Lundi**

18/05/2026

Julienne de **carottes fraîches des Landes**  
vinaigrette maltaise

Gaspacho andalou

Araignée de porc LPF  
marinée

**Courgettes fraîches locales** sautées

Polenta crémeuse

**Cantal** AOP

Liégeois café

Pêche au sirop

**Mardi**

19/05/2026

Batavia fraîche locale  
aux avocats

Rillettes de thon au  
fromage frais

Sauté de veau VVF au  
chorizo

Macaroni au beurre  
1/2 sel

**Bâtonnets de carottes fraîches**  
des Landes

Mimolette

Fromage blanc au  
coulis de fruits rouges

Compote pomme  
cassis

**Mercredi**

20/05/2026

**Jeudi**

21/05/2026

Hachis parmentier  
(**pommes de terre fraîches locales**)

Bolée de **salade verte fraîche** locale

x

**Petit fromage fondu** BIO

Fruit frais de saison

**Vendredi**

22/05/2026

Taboulé aux fruits secs

**Radis rose locaux**  
& petit beurre

Filet de poisson  
meunière

Curry de pois chiches  
au lait de coco

Fine ratatouille  
du chef

**Boulgour** BIO pilaf

Tomme noire

**Fruit frais de saison** local

Petit pot de crème  
façon tarte au citron

## Semaine 22

Lundi

25/05/2026

**Férié**  
Lundi de pentecôte

Mardi

26/05/2026

Pizza de la maison au chorizo

**Salade verte fraîche**  
locale

**Petits suisses** BIO  
aromatisés

Fruit frais du moment

Mercredi

27/05/2026

Jeudi

28/05/2026

Salade de perles au surimi  
Bolée de **tomates de Marmande** à la ciboulette  
Sauté de bœuf VBF sauce soja oignons

Petits pois en persillade

Gnocchi

**Saint Nectaire** AOP

Ile flottante

Fruit frais du printemps

Vendredi

29/05/2026

**Radis locaux** croq'sel & micro beurre  
Julienne de **carottes des landes** fraîches vinaigrette à l'ail  
Moules marinières  
Emincés végétaux sauce barbecue  
**Pommes de terre fraîches locales** allumettes  
**Poêlée de légumes** frais locaux du moment  
Gouda  
Fruit frais de saison  
Gaufre au sucre

agap pro

&

Sens & cuisine