












TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 10 au 14 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates  et vinaigrette à la provençale 	***Le repas végétarien*** Macédoine et mayonnaise	Repas froid Melon charentais	Salade façon piémontaise de dinde	FERIE
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska  pané frais	Omelette  sauce basquaise	Jambon de dinde 	Rôti de veau au jus 	
Sa garniture	Riz 	Coquillettes	Salade brocolis et pomme de terre	Courgette au persil	
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Croc'lait	Fromage blanc aromatisé	Cantal 	Yaourt nature sucré 	
Desserts au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit 	Cake au chocolat épicé 	Fruit	
Gouter	Fruit Pain et chocolat Castel : Barbecue (Repas)	Pompon Compote	Fruit Fromage blanc	Pain au lait Jus de fruit	

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

 charolaise
  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé















TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 17 au 21 juillet 2023

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges	***Le repas végétarien*** ***Menu MEXICAIN*** Rico de Gallo Tomate avocat mais	Courgette râpée vinaigrette	Salade verte  et vinaigrette au pesto 	Repas froid Cake olives 
Plat protidique	Sauté de boeuf au thym 	Chilaquiles Haricot rouge tomate Poivron et oignons	Thon à la tomate et au basilic	Saucisse chipolatas	Rôti de dinde 
Sa garniture	Ratatouille et pomme de terre	Tortilla de blé	Penne  semi-complet	Lentilles  mijotée 	Salade du riz
Produits laitiers au choix	Camembert 	Duo râpé	Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé 	Fromage frais Saint môret
Desserts au choix	Fruit 	Flan de queso	Fruit 	Bâtonnet freeze (Moissac) Eclair chocolat (Castelsarrasin)	Fruit 
Gouter	Pain et confiture Fromage blanc	Fruit Gaufre	Compote en coupelle Pain et fromage Castel : PN1 thon	Croissant Fruit	Gateau maison Yaourt sucré Castel : PN3 Kebab

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits



















TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 24 au 28 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	***Menu Italien*** Tomates  Mozzarella	Crêpe au fromage	Salade verte 	***Le repas végétarien*** Repas froid Brocolis en salade	Melon charentais
Plat protidique	Lasagne 	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Rôti de veau au romarin 	Œuf dur 	Cube de Colin d'Alaska PMD sauce citron 
Sa garniture	Salade verte 	Chutney de courgettes	Pomme de terre quartier et ketchup	Riz façon niçois	Penne rigate
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire 	Yaourt nature vanille 	Brie 	Fromage blanc aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin
Desserts au choix	Ciambellone (sucre, farine, huile, œuf, citron)	Fruit 	Choux à la crème 	Fruit 	Smoothie framboise et basilic 
Gouter	Fruit Génoise aux myrtilles	Pain et pâte à tartiner Compote en coupelle Castel: PN2 Dinde	Fruit Mameluk	Pain et fromage Jus de fruit	Fruit Pain au lait Castel: PN1 thon

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

 charolaise
  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé
















TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 31 juillet au 4 août 2023

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	***Le repas végétarien*** ***Menu mexicain*** Samoussa de légumes	Pastèque	Pâté de campagne et cornichon	Concombres en cubes et sauce fromage blanc aux herbes	Feuilleté au fromage 
Plat protidique	Dahl de lentilles corail et riz  	Rôti de bœuf au jus 	Pizza au fromage	Merlu provençale	Parmentier de thon 
Sa garniture	Riz 	Carottes bâtonnets au curry 	Salade verte 	Boulgour	Salade verte 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature + sucre  	Brie	Tomme blanche	Mimolette	Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Gajar Ka Halwa Carotte beurre lait sucre raisin sec noix cajou et pistache	Marbre au chocolat (Castelsarrasin) Bâtonnet freeze (Moissac)	Mix'lait framboise 	Purée de pommes mirabelle (pomme  )	Fruit
Gouter	Moelleux au citron Fromage	Fruit Gaufre	Rocher coco Yaourt sucré	Brioche aux pépites Fruit	Pain et fromage Jus de fruit Castel: PN3 Kebab

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 charolaise
  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute Race
  Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race
  Valeur Environnementale
  Décongelé
















TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 7 au 11 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Hors d'œuvre au choix	Melon jaune	Feuilleté fromage fondu	***Repas froid*** Salade verte  aux croûtons et oignons frits et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Carottes râpées 	***Le repas végétarien*** Œuf dur  et mayonnaise
Plat protidique	Sauté de dinde  au curry	Pavé de colin d'Alaska  à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)	Rôti de bœuf   froid mayonnaise/ketchup	Nugget de poulet et ketchup 	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé
Sa garniture	Haricots beurre persillés	Courgette au persil	Taboulé	Purée de pomme de terre 	
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Carré	Gouda	Fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Muffin mini chocolat 	Fruit	Ile flottante	Purée de fruits (pomme  	Fruit 
Gouter	Pain et confiture Fruit	Compote Gaufre	Fruit Fromage blanc	Jus de fruit Gateau maison	Chocolatine Fruit Castel: PN1 Thon

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

 charolaise
  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé












TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 14 au 18 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates 	FERIE	Salade de haricots rouges et tomate comme un chili (tomate, épices chili)	Salade Iceberg	***Menu Asiatique*** Salade Asiatique Chou chinois, concombre tomate vinaigrette soja citron 
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce paprika persil 		Ravioli de bœuf	Poulet à l'estragon 	Porc  au caramel
Sa garniture	Pommes de terre lamelles			Carottes  à l'ail + blé	Riz façon cantonnais
Produits laitiers au choix	Fromage frais Petit Cotentin		Yaourt aromatisé 	Tomme blanche	Saint Nectaire 
Desserts au choix	Purée pomme nectarine (pomme  )		Fruit 	Flan caramel	Banh Dau xanh nuong Haricot mungo noix coco
Gouter	Fruit Gaufre liégeoise Castel FERME		Compote en coupelle Pain et fromage	Brioche Fruit	Fruit Yaourt sucré

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits



Valeur Environnementale  Décongelé













TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 21 au 25 août 2023

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pastèque	***Le repas végétarien*** Salade de tomates 	Salade de betteraves rouges sauce façon Voronoff	Radis roses et beurre	Repas froid Concombres cube et vinaigrette au basilic 
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska pané 	Chili sin carne	Merguez	Rôti de bœuf au jus 	Œuf dur mayonnaise 
Sa garniture	Petits pois mijotés aux aromates et pomme de terre	Riz	Semoule et ses légumes	Purée de courgette et pdt basilic et olive	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis olive)
Produits laitiers au choix	Saint Paulin	Fromage fondu Samos	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage blanc sucré
Desserts au choix	Purée pomme pêche (pomme  )	Lacté saveur chocolat	Fruit 	Beignet framboise 	Fruit 
Gouter	Fruit Fromage blanc	Fruit Gaufre	Compote en coupelle Pain et fromage	Pain et confiture Fruit	Moelleux choco pépite  Jus de fruit

Castel: PN3 Kebab

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

 charolaise
  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé







TERRES DE CONFLUENCES – Juillet et août 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 28 au 31 août 2023

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	***Le repas végétarien*** Pastèque	Salade verte 	Castel et Moissac FERME		
Plat protidique	Crêpe à l'emmental 	Sauté de porc sauce végétale pomme curry crémée 			
Sa garniture	Epinards béchamel et riz	Printanière de légumes			
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit			
Desserts au choix	Fruit 	Pomme à boire à la cannelle 			
Gouter	Pain et confiture Fromage blanc	Fruit Gaufre			

Moissac FERME

Castel: PN2 Dinde

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 charolaise
  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Race
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé