



Semaine n°31 - du 2 au 8 Août 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage parmentier Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/> Riz pilaf Cotentin Crème dessert vanille	Potage parmentier Salade bicolore Sauté de dinde au cidre <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Gouda Semoule au lait	Potage parmentier Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/> Riz pilaf Cotentin Crème dessert vanille	Potage parmentier Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/> Riz pilaf Cotentin Nectarine
MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Chipolatas* Purée de p. de terre <input type="checkbox"/> Mimolette Banane	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette nature Epinards béchamel <input type="checkbox"/> Fraidou Yaourt aux fruits	Potage de légumes Haricots verts échalotes Poulet rôti Purée de p. de terre <input type="checkbox"/> Fromage blanc nature Banane	Potage de légumes Pâté de campagne* Chipolatas* Purée de p. de terre <input type="checkbox"/> Mimolette Banane
MERCREDI	Potage de légumes Salade de pois chiches Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Emmental Pomme	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Rognons de porc sauce bordelaise* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Rondelé nature Liégeois vanille	Potage de légumes Salade de pois chiches Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Emmental Pomme	Potage de légumes Salade de pois chiches Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Emmental Pomme
JEUDI	Potage de légumes Mortadelle* Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Petits pois Yaourt aromatisé Crêpe au sucre	Potage de légumes Tomate vinaigrette Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Flageolets Petit fromage frais aux noix Pêche	Potage de légumes Salade Marco polo Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Petits pois Yaourt aromatisé Crêpe au sucre	Potage de légumes Mortadelle* Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Petits pois Yaourt nature Pâtisserie sans sucre
 VENDREDI	Potage de courgettes P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme abricot	Potage de courgettes Carottes râpées vinaigrette Estouffade de bœuf <input type="checkbox"/> Macaroni Bûchette mi chèvre Abricot	Potage de courgettes P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Fromage blanc nature Purée pomme abricot	Potage de courgettes P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme abricot
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes Melon Tortillas Haricots plats à l'ail Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Fromage frais nature Nectarine	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Pavé demi-sel Nectarine
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Poulet sauce estragon <input type="checkbox"/> Haricots verts Brie Tarte flan	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Fondu président Flan vanille	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Poulet sauce estragon <input type="checkbox"/> Haricots verts Petit fromage frais Tarte flan	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Poulet sauce estragon <input type="checkbox"/> Haricots verts Brie Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic; Chou-fleur à la grecque: chou-fleur sauce tomate, ail, oignons; Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets; Salade camarguaise: riz, tomate, œuf, poivron, olive, cornichon; Salade bicolore: carotte, radis; Salade esau: lentille, tomate, œuf dur, échalote, ail, persil; Salade italienne: pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade Marco Polo: pâte, poivron rouge, surimi; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent: pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.



Semaine n°32 - du 9 au 15 Août 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage crécy Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Fraidou Purée de pomme	Potage crécy Tomate vinaigrette Paupiette de veau angevine Riz créole Emmental Flan chocolat	Potage crécy Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Emmental Purée de pomme	Potage crécy Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Fraidou Purée de pomme
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis à la bolognaise (Plat Complet) *** Camembert Liégeois café	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de lieu sauce à l'aneth Purée d'épinards Fondu président Nectarine	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis à la bolognaise (Plat Complet) *** Yaourt nature Liégeois café	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis à la bolognaise (Plat Complet) *** Camembert Purée pomme nectarine
MERCREDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Riz créole Fromage frais au sel de Guérande Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Salade de pâtes au basilic Œufs durs mayonnaise Salade de haricots verts et tomates (Froid) Yaourt aromatisé Pomme	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Riz créole Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Riz créole Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme poire
JEUDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au jus Ratatouille Gouda Eclair café	Potage de légumes Œuf sauce fromage blanc au jus Saucisse de Toulouse* Purée de p. de terre Cotentin Pêche	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au jus Ratatouille Cotentin Eclair café	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au jus Ratatouille Gouda Pâtisserie sans sucre
VENDREDI	Potage Saint Germain Saucisson à l'ail* Filet de colin sauce bretonne Coquillettes Yaourt nature Abricot	Potage Saint Germain Salade antillaise Cordon bleu Poêlée de légumes Coulommiers Purée pomme abricot	Potage Saint Germain Salade verte Filet de colin sauce bretonne Coquillettes Yaourt nature Abricot	Potage Saint Germain Saucisson à l'ail* Filet de colin sauce bretonne Coquillettes Yaourt nature Abricot
SAMEDI	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Romanesco et chou fleur vinaigrette Courgette farcie Riz pilaf Carré fromager Prunes	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Purée pomme pruneaux ©
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Penne rigate Edam Tarte griottine	Potage de légumes Salade de lentilles Filet de lieu sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Pomme	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Penne rigate Fromage frais nature Tarte griottine	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Penne rigate Edam Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe; Velouté au pistou: légumes, tomate, basilic; Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets; Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron vert, persil; Salade arlequin: pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Pâtes au basilic: pâte, tomate, basilic; Salade antillaise: riz, poivron, ananas

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent: pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.



Semaine n°33 - du 16 au 22 Août 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage au pistou Betteraves à l'ail Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Cotentin Abricot	Potage au pistou Galantine de volaille Tortillas Dés de carottes persillés Coulommiers Purée pomme abricot	Potage au pistou Betteraves à l'ail Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Cotentin Abricot	Potage au pistou Betteraves à l'ail Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Cotentin Abricot
MARDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Palette de porc au jus* Purée de p. de terre Gouda Crème dessert vanille	Potage de légumes Pâtes au basilic Courgettes au bœuf (Plat Complet) *** Fromage blanc nature Purée de pomme	Potage de légumes Tomate vinaigrette Filet de colin sauce tomate Purée de p. de terre Fromage frais nature Crème dessert vanille	Potage de légumes Tomate vinaigrette Palette de porc au jus* Purée de p. de terre Gouda Pomme
MERCREDI	Potage de légumes Radis en rondelles sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise Riz créole Crème anglaise Moelleux au chocolat	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Haché de veau sauce échalote Haricots beurre Pavé 1/2 sel Liégeois café	Potage de légumes Radis en rondelles sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise Riz créole Crème anglaise Moelleux au chocolat	Potage de légumes Radis en rondelles sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise Riz créole Fromage blanc nature Pâtisserie sans sucre
JEUDI	Potage de légumes Tomate ciboulette Bœuf printanier Carottes Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Macédoine de légumes Andouillette* Penne rigate Yaourt aromatisé Pomme	Potage de légumes Tomate ciboulette Bœuf printanier Carottes Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Tomate ciboulette Bœuf printanier Carottes Petit fromage frais aux noix Purée pomme banane
 VENDREDI	Potage carmen Salade italienne Colin pané citron Pêlé mêle provençal Brie Purée pomme poire	Potage carmen Melon Salade du chef* (Plat Complet) *** Bleu Flan vanille	Potage carmen Salade italienne Omelette sauce piperade Pêlé mêle provençal Yaourt aromatisé Purée pomme poire	Potage carmen Salade italienne Colin pané citron Pêlé mêle provençal Brie Purée pomme poire
SAMEDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Colombo de volaille Semoule Fromage blanc nature Pêche	Potage de légumes Salade soisson Escalope de porc au cidre* Navets braisés Fondu président Mousse au chocolat	Potage de légumes Céleri vinaigrette Colombo de volaille Semoule Fromage blanc nature Pêche	Potage de légumes Céleri rémoulade Colombo de volaille Semoule Fromage blanc nature Pêche
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de nicarde Saucisse de Toulouse* Ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte normande	Potage de légumes Chou-fleur persillé Paëlla de poulet (Plat Complet) *** Bûchette mi chèvre Nectarine	Potage de légumes Salade de nicarde Gratin de poisson aux petits légumes (Plat Complet) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte normande	Potage de légumes Salade de nicarde Saucisse de Toulouse* Ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE



LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Mitonnée de légumes: courgettes, carottes, haricots verts; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade nicarde : pomme de terre, tomate, haricot vert; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil

Les volailles sont d'origine française

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"

Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.



Semaine n°34 - du 23 au 29 Août 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage au pistou Salade de pâtes au basilic Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Edam Flan vanille	Potage au pistou Saucisson à l'ail* Daube de bœuf avignonnaise Purée de pommes de terre Brie Purée pomme banane	Potage au pistou Salade de pâtes au basilic Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Fromage frais nature Flan vanille	Potage au pistou Salade de pâtes au basilic Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Edam Nectarine
MARDI	Potage de légumes Concombre Jambon braisé sauce barbecue* Courgettes à la provençale Yaourt nature Purée de pommes	Potage de légumes Tomate basilic Haché de veau au jus Riz pilaf Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Salade pastourelle Filet de lieu sauce crème Carottes braisées Yaourt nature Purée de pommes	Potage de légumes Concombre Jambon braisé sauce barbecue* Courgettes à la provençale Yaourt nature Purée de pommes
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Merguez Ratatouille Emmental Tarte abricotine	Potage de légumes Melon Filet de colin façon bouillabaisse Pommes boulangères Fromage frais au sel de Guérande Liégeois vanille	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Steak haché sauce au poivre vert Ratatouille Emmental Tarte abricotine	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Merguez Ratatouille Emmental Pâtisserie sans sucre
JEUDI	Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Emincé de dinde sauce tomate oriaan Haricots verts persillés Cotentin Pomme	Potage de légumes Salade bicolore Lasagnes à la bolognaise (Plat Complet) *** Camembert Crème dessert caramel	Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Emincé de dinde sauce tomate oriaan Haricots verts persillés Cotentin Pomme	Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Emincé de dinde sauce tomate oriaan Haricots verts persillés Cotentin Pomme
VENDREDI	Potage carmen Salade camarguaise Beignets de poisson citron Dés de carottes Yaourt nature Poire	Potage carmen Concombre vinaigrette Salade bavaroise (Plat Complet) *** Mimolette Purée pomme poire	Potage carmen Salade camarguaise Escalope de dinde au jus Dés de carottes Yaourt nature Poire	Potage carmen Salade camarguaise Beignets de poisson citron Dés de carottes Yaourt nature Poire
SAMEDI	Potage de légumes Salade western Rôti de porc aux herbes* Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au curry Semoule Petit fromage frais nature Abricots	Potage de légumes Céleri vinaigrette Rôti de porc aux herbes* Carottes braisées Petit fromage frais nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade western Rôti de porc aux herbes* Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Purée pomme pruneaux ©
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie Purée de brocolis Gouda Gâteau basque	Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie Brunoise de légumes Fraidou Liégeois chocolat	Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie Purée de brocolis Fromage frais nature Gâteau basque	Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bavaroise : P. de terre, tomate, emmental, jambon, persil; Salade bicolore : carotte, radis; Salade camarguaise : riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire, cornichon; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil; Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs; Potage carmen : potage de légumes, poivrons, tomates



Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.