



## PORTAGE PESSAC

2022 - Semaine n°19 du 09 au 15 Mai

Ville de  
**PESSAC**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage de légumes	<b>B</b> Potage de haricot vert BIO	Potage de lentille	<b>B</b> Potage de courgette BIO	Potage de légumes	Velouté pistou
Taboulé	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre hareng
Escalope de porc au jus	Blanc de poulet sauce moutarde	<b>B</b> Omelette BIO nature	Filet de lieu sauce crème	Rôti de bœuf	Saucisse de Toulouse
Petits pois	Riz	Ratatouille	Coquillettes	Haricots verts BIO à la provençale	Gratin de COURGETTES BIO
Fromage frais au sel de guérande	Yaourt aromatisé BIO	Cantal	Faisselle et sucre	Mimolette	Camembert
<b>B</b> Banane BIO	Paris Brest	Pomme cuite au four	Orange	Riz au lait maison	Île flottante

2022 - Semaine n°20 du 16 au 22 Mai



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>B</b> Potage carottes BIO	<b>B</b> Potage de légumes BIO	Potage à la tomate	Velouté d'asperge	Potage de légumes	Velouté de champignons
Poireaux vinaigrette	Pâté de foie cornichon	Concombre vinaigrette	Chou fleur aux maïs	Carottes râpées	Chou blanc vinaigrette
Pâtes au saumon	Sauté de dinde	Rôti de veau romarin	Galette saucisse	Bouchée à la reine	Tripes à la mode de Caen
***	Epinards béchamel	Pommes noisettes	Salade verte	Salade verte	<b>B</b> Pommes vapeurs BIO
<b>B</b> Yaourt nature sucré BIO	Edam	Brie	Plateau de fromages	Gouda	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits BIO artisanale	Crêpe caramel beurre salé	Fraises BIO au sucre (sous réserve)	Eclair au café

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge.





## PORTAGE PESSAC

2022 - Semaine n°21 du 23 au 29 Mai

Ville de  
**PESSAC**

### Ascension

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Rillettes de sardines	Concombres menthe	Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette
Jambon braisé	Tajine de volaille	Wings de poulet	Filet de lieu sauce crustacés	Rôti de bœuf	Bœuf mode
Carottes BIO au beurre	Semoule	Ratatouille BIO artisanale	Pommes de terre vapeurs	Petits pois	Courgettes BIO persillées
Plateau de fromages	Fromage blanc aromatisé	Camembert	Brie	Fromage frais sucré	Plateau de fromages
Fruit de saison	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison	Fraises au sucre (sous réserve)	<b>B</b> Crème vanille BIO	Tarte citron meringuée

2022 - Semaine n°22 du 30 Mai au 5 Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Œuf BIO dur mayonnaise	Taboulé	Pastèque (sous réserve)	Concombre BIO à la crème	Tomates vinaigrette	Piémontaise
Parmentier de poisson	Saucisse de Toulouse	Far aux courgettes, mozzarella et pommes de terre	Rôti de bœuf	Filet de poulet sauce provençale	Moussaka
Salade verte	Haricots beurre	Salade verte	Piperade	Pâtes au fromage	Salade verte
Gouda	Faiselle et sucre	<b>B</b> Camembert BIO	Crème anglaise	Emmental	Mimolette
<b>B</b> Fruit de saison BIO	<b>B</b> Banane BIO	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	Purée de fruits BIO artisanale	Abricots

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge.





## PORTAGE PESSAC

2022 - Semaine n°23 du 6 au 12 Juin

Ville de  
**PESSAC**

### Lundi de la Pentecôte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>B</b> Potage à la tomate	<b>B</b> Potage de légumes BIO	Potage céleri carotte	Potage de lentille	Potage de légumes	Velouté pistou
Avocat	Radis beurre	Tomate BIO vinaigrette	Melon (sous réserve)	Sardines à l'huile	Concombres fêta
Boudin noir	Omelette BIO nature	Andouillette	Sauté de bœuf à la tomate	Rôti de dinde au paprika	Cassoulet
Pâtes	Pommes de terre rissolées	Purée de carotte	<b>B</b> Riz BIO	<b>B</b> Haricots verts BIO	***
Camembert	Edam	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Morbier
Île flottante	Crème vanille	Abricot (sous réserve)	Banane	Fraises BIO au sucre (sous réserve)	<b>B</b> Purée de fruits BIO maison

2022 - Semaine n°24 du 13 au 19 Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	<b>B</b> Potage du jour
Betteraves BIO vinaigrette	Salade pomme de terre BIO échalote	Pastèque	Tomate BIO olive	Pâté de campagne cornichon	Tarte au fromage
Cuisse de poulet	Rôti de bœuf	Colombo de porc	Rognon de bœuf sauce madère	Poisson frais sauce tomate	Cuisse de canette aux pêches
Farfalles	Ratatouille artisanale	Courgettes BIO béchamel	Riz	<b>B</b> Purée de pommes de terre BIO	Gratin de blettes
Mi chèvre	Carré fromager	Fromage frais sucré	Edam	Fromage blanc aromatisé	Morbier
Fruit de saison	Banane	Moelleux au chocolat et crème anglaise	Purée de fruits	Abricots (sous réserve)	Liégeois vanille

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge





# PORTAGE PESSAC

2022 - Semaine n°25 du 20 au 26 Juin

Ville de **PESSAC**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage à la tomate	Potage de légumes	Potage de lentilles	Velouté d'asperge	Soupe de poisson	<b>B</b> Potage de courgettes BIO
Salade pommes de terre surimi	Melon	Rillettes de porc artisanale	Tomates basilic	Concombres BIO vinaigrette	Tomates vinaigrette
Boudin noir aux pommes	Pâtes à la carbonara et fromage râpé	Filet de hoki sauce curry	Sauté de bœuf antiboise	Rôti de dinde au jus	Filet de saumon à l'aneth
<b>B</b> Haricots verts BIO	Salade verte	Carottes BIO au beurre	Riz	Epinards et pommes de terre béchamel	Tortis
Fromage frais sucré	Gouda	St Nectaire	Fromage	Brie	Coulommiers
Fruit de saison	Purée de fruits BIO artisanale	Riz au lait maison	Moelleux pêche lavande	Crème chocolat	Pomme cuite aux amandes

2022 - Semaine n°26 du 27 Juin au 03 juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage de légumes	<b>B</b> Potage de haricots verts BIO	Gaspacho vert	Potage de carottes	Velouté pistou	<b>B</b> Velouté de légumes BIO
Salade de pâtes tricolores	Melon	Radis beurre	Concombre vinaigrette	Salade de tomates BIO fête	Pastèque
<b>B</b> Omelette BIO nature	Rôti de bœuf	Jambon braisé	Rôti de dinde (sous réserve)	Filet de lieu sauce beurre blanc	Moussaka
Piperade	Pommes de terre rissolées	Riz BIO pilaf	Haricots verts	<b>B</b> Tortis	Salade verte
Fol Epi	Cantal	Fromage blanc aromatisé	Cotentin	Mimolette	Mimolette
Fruit de saison	Banane BIO	Abricot (sous réserve)	Purée de fruits BIO	Brownies et crème anglaise	Faisselle et confiture

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge.





# PORTAGE PESSAC

2022 - Semaine n°27 du 04 au 10 Juillet

Ville de  
**PESSAC**

## Repas froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>B</b> Potage du jour BIO	Potage du jour	<b>B</b> Potage du jour BIO	<b>B</b> Potage du jour BIO	Potage du jour	<b>B</b> Potage du jour
Salade de perles au surimi	Saucisson sec cornichon	Salade de blé aux petits légumes	Tomates ciboulette	Concombre BIO vinaigrette	Sardines à l'huile
Jambon braisé	Filet de lieu sauce forestière	Quiche lorraine maison	Cuisse de poulet	Rôti de bœuf	Tomates farcies
Haricots beurre	<b>B</b> Penne rigate BIO	Salade verte	Pommes rissolées et ketchup artisanal	Taboulé	Riz BIO
<b>B</b> Fromage blanc sucré BIO	Camembert	<b>B</b> Yaourt aromatisé BIO	<b>B</b> Emmental BIO	Comté	Bleu
Corbeille de fruits	Pêche	Abricots	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Tarte myrtille

Les viandes de porc servies sont labélisées Label Rouge ou IGP Sud Ouest. / Toutes nos viandes sont d'origine française. / La viande de poulet est Label Rouge.

