



PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°27 du 05 au 11 Juillet

Ville de
PESSAC

Repas froid					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour
Salade de perles de blé citron coriandre	Salade de tomates basilic	Concombres BIO à la fête	Pâté de campagne cornichon	Salade de pommes de terre	Tarte aux oignons et lardons
Rôti de veau sauce olive	Cuisse de poulet	Jambon blanc	Poisson frais sauce tomate	Far à la courgette BIO et mozzarella	Sauté d'agneau printanier
Carottes BIO au beurre	Frites	Taboulé	Penne rigate BIO	Haricots beurre	Petits pois
Fromage frais BIO sucré type petit suisse	Emmental BIO	Fol Epi	Faisselle et sucre	Cantal	Bleu
Abricots	Mousse au chocolat	Tarte aux fraises (sous réserve)	Pêche	Nectarine	Purée pomme BIO pêche maison

2021 - Semaine n°28 du 12 au 18 Juillet

Fête Nationale PAIN BIO					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour
Melon	Pizza au fromage	Rillettes de sardines	Asperges vinaigrette	Saucisson sec cornichon	Concombres BIO à la menthe
Tomates farcie et sauce tomate	Rôti de bœuf	Suprême de poulet au romarin	Colin meunière citron	Jambon braisé	Langue de bœuf sauce piquante
Semoule BIO	Ratatouille	Pommes noisettes	Petits pois	Frites	Purée de patate douce
Gouda	Fromage frais aromatisé type petit suisse	Morbier	Mimolette BIO	Faisselle tet confiture	Cœur cendré
Liégeois café	Pêche BIO	Île flottante	Moelleux au chocolat maison	Nectarine	Crème caramel

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./ La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°29 du 19 au 25 Juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour
Tarte au fromage	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Crêpe au fromage	Salade de tomates BIO ciboulette	Pâté de campagne cornichon
Cuisse de canette	Filet de colin sauce tomate	Escalope de porc au caramel	Sauté de bœuf aux poivrons	Escalope de dinde mayonnaise	Rôti de veau
Courgettes BIO béchamel	Riz BIO	Purée de brocolis	Haricots verts	Salade de risetti	Lentilles
Pavé 1/2 sel	Fromage frais sucré type petit suisse	Bleu	Yaourt aromatisé	Edam	St Paulin
Abricots	Prunes	Gâteau basque	Pêche	Crème vanille	Purée pomme BIO rhubarbe maison

2021 - Semaine n°30 du 26 Juillet au 01 Août

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Œuf dur mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Concombres à la crème	Melon	Tomates vinaigrette	Céleri rémoulade
Parmentier de poisson	Cuisse de poulet	Jambon braisé	Rôti de veau sauce marengo	Tortis à la bolognaise	Rôti de porc sauce basilic
Salade verte	Piperade	Purée de lentilles corail	Carottes BIO au cumin	***	Riz
Yaourt nature sucré	Mimolette	Six de Savoie	Camembert	St Nectaire	Fromage blanc sucré
Abricots BIO	Nectarine	Liégeois café	Eclair au chocolat	Purée pomme BIO fruits rouges maison	Banane BIO

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./ La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

2021 - Semaine n°31 du 02 au 08 Août

Ville de
PESSAC

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Pizza au fromage	Pastèque	Saucisson à l'ail beurre	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé fantaisie	Concombres BIO vinaigrette
Emincé de poulet forestière	Rôti de bœuf moutarde	Tortilla maison	Blanquette de poisson	Rougail saucisse	Moussaka maison
Petits pois	Macaronis	Ratatouille	Riz BIO	Gratin de courgettes BIO	Salade verte
Gouda BIO	Yaourt BIO aromatisé	St Paulin	Brie	Fromage frais sucré type petit suisse	Fol Epi
Prunes	Purée de fruits artisanale	Pêche	Liégeois vanille	Nectarine	Tarte myrtille

2021 - Semaine n°32 du 09 au 15 Août

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Melon	Concombres vinaigrette	Radis beurre	Tomates mozzarella	Saucisson sec cornichon	Tarte chèvre basilic
Cuisse de poulet	Filet de lieu sauce lait de coco	Tortis BIO à la bolognaise	Sauté de porc	Rôti de veau au romarin	Palette de porc à la provençale
Pommes rissolées	Brocolis béchamel	***	Haricots verts BIO	Semoule BIO	Lentilles BIO
St Nectaire	Fromage frais BIO sucré type petit suisse	Faisselle et confiture	Petit fondu	Comté	Tomme noire
Purée de fruits BIO artisanale	Eclair au chocolat	Abricots	Riz au lait	Pêche	Crème 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./ La dinde est critère qualité certifiée.





PORTAGE PESSAC

Ville de
PESSAC

2021 - Semaine n°33 du 16 au 22 Août

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Rillettes de poisson	Concombres et fêta	Boudin béarnais	Melon	Pizza au fromage	Jambon blanc beurre
Saucisse de Toulouse	Escalope de dinde	Filet de colin sauce catalane	Œuf dur mayonnaise	Rôti de bœuf sauce tartare	Lasagne de poisson maison
Petits pois	Frites ketchup artisanal	Ratatouille	Taboulé (semoule BIO)	Haricots beurre	Salade verte
Fromage blanc aromatisé	Rondelé ail & fines herbes	St Paulin	Fromage frais sucré type petit suisse	Emmental	Brie BIO
Abricot BIO	Purée de fruits BIO artisanale	Prunes	Tarte citron meringuée	Nectarine BIO	Crème caramel

2021 - Semaine n°34 du 23 au 29 Août

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage BIO du jour	Potage du jour
Tomates BIO mimosa	Crêpe au fromage	Radis râpé sauce fromage blanc	Concombres vinaigrette	Pastèque	Pâté de campagne cornichon
Hachis Parmentier	Cuisse de poulet	Macaronis façon carbonara	Rôti de veau au miel	Filet de poisson frais sauce beurre blanc	Sauté de canard aux pêches
Salade verte	Carottes BIO au beurre	***	Gratin de courgettes BIO	Boullgour pilaf	Haricots verts à l'ail et persil
Mi chèvre	Fromage blanc sucré	Camembert BIO	Fromage frais aromatisé type petit suisse	Comté	Tomme noire
Mousse au chocolat	Pêche	Nectarine	Tarte à l'abricot	Banane	Purée de fruits BIO maison

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./ La dinde est critère qualité certifiée.

