



CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS FROID	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Salade de pâtes napolì	TOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
Plat principal	Radis beurre	Riz niçois	JAMBON BLANC*	Risoni aux petits légumes	Cœur de laitue
Plat secondaire	Paupiette de veau sauce forestière	 Wings de poulet 	SURIMI MAYONNAISE	Palet végétarien à l'italienne	Paëlla au poulet
Accompagnement	 Hoki sauce bonne femme	Tarte au fromage	SALADE BLÉ PROVENÇAL 	Carottes persillées 	Paella au poisson
Produit laitier	Semoule 	Légumes du marché	EDAM 	Petits pois	***
Dessert	Choux fleurs persillés	Pommes noisettes	MAESTRO VANILLE	Le Roussot à couper	***
	Fromage blanc nature 	Carré président	MAESTRO CHOCOLAT	Fruit 	Yaourt aromatisé 
	Confiture	Fruit 		Fruit 2	Crumble aux pommes
	Crème de marron	Fruit 2			Gâteau basque

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Risoni aux petits légumes : pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Paella au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française





Volaille française




Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



CEPET	LUNDI CLSH	MARDI CLSH	MERCREDI CLSH	JEUDI RENTRÉE SCOLAIRE	VENDREDI
Entrées	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Crêpe tomate mozzarella	Betteraves vinaigrette	Salade de riz arlequin
Plat principal	Pennas napolitaine Sauté de porc au miel*	Macédoine Filet de poulet au jus	Crêpe au jambon* Escalope viennoise	Cœur de scarole Lasagnes bolognaise	Farfalles au poulet
Plat secondaire	Colin sauce échalotte	Veggie burger	Escalope panée végétale	Lasagne ricotta épinards chèvre	Pilon de poulet au jus
Accompagnement	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes	***	Frites au four
Produit laitier	Boullgur Carré liguéil à couper	Poêlée méridionale Petit suisse aromatisé	Coquillettes Tartare	*** Yaourt sucré	Haricots verts persillés
Desserts	Mousse chocolat Crème vanille	Fruit Fruit 2	Compote pomme abricots	Fruit Fruit 2	Chanteneige Flan vanille
			Compote pomme mirabelles		Flan chocolat

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

Farfalles au poulet : pâtes, émincé de poulet, concombre, fromage blanc, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au miel :roux blanc, miel, crème, oignon



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Salade Marco Polo	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise	Filet de colin sauce thym citron	Cœur de laitue + croûtons
Plat secondaire	Jambon grill sauce au poivre*	Blanquette de dinde (VG : colin sauce niçoise)	Boulette de bœuf sauce provençale	Wings de poulet fermier	Hachis parmentier (VG : hachis végétal aux lentilles)
Accompagnement	Galette quinoa provençale	Blé	Boulette végétale sauce provençale	Riz jaune	***
	Choux fleurs persillés	Trio de légumes	Courgettes méridionales	Haricots plats persillés	
Produit laitier	Pommes rissolées	Camembert à couper	Pennes	Fromage blanc vanille	Vache qui rit
	Petit suisse sucré	Compote pomme pêche	Petit moulé	Fruit	Beignets choco noisette
Dessert	Fruit	Compote pomme banane	Maestro chocolat	Fruit 2	Donut
	Fruit 2		Maestro vanille		

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons rouges, mayonnaise

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème

Sauce provençal : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

Sauce thym citron : fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, roux blanc

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolé	Betteraves échalottes	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Blé provençal	Coleslaw	Pennes napolitaine	Macédoine	Crêpe au jambon*
Plat secondaire	Pizza au fromage	Saucisse aveyronnaise*	Haut de cuisse rôti	Gardiane de bœuf	Nuggets de poulet
Accompagnement	Légumes du marché	Galette quinoa provençale	Colin sauce aurore	Omelette	Nuggets de poisson
Produit laitier	Pommes noisettes	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés	Tortis	Frites au four
Dessert	Coulommiers à couper	Carottes persillées	Riz crémeux	Brocolis persillés	Choux de Bruxelles
	Compote de pomme	Yaourt nature	Gouda	Petit suisse aromatisé	Carré président
	Compote pomme abricots	Confiture	Fruit	Cookie	Fruit
		Crème de marron	Fruit 2	Madeline	Fruit 2

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napolé : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, tomates, poivrons, carottes, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	ANIMATION NET ZÉRO	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé		Courgettes râpées
Plat principal	Duo de crudités	Œuf mayonnaise	Radis croq'sel	Risoni aux petits légumes		Cœur de scarole
Plat secondaire	Sauté de porc au cidre*	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de colin sauce niçoise	Omelette		Parmentier de canard
Accompagnement	Hoki sauce bonne femme	Pané sarrasin lentilles	Haché de bœuf au jus	Palet végétarien à l'italienne		Brandade de morue
Produit laitier	Bouलगour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés		***
Dessert	Courgettes persillées	Pommes sautées	Choux romanesco persillés	Farfalles		***
	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Vache Picon	Yaourt aromatisé		Emmental
	Compote pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit		Gâteau Basque
	Compote pomme ananas	Fruit 2	Crème caramel	Fruit 2		

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs
● Légumes & fruits
● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

Risoni aux petits légumes : pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

NOS SAUCES:

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes de provence



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



* présence de porc















Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette  Macédoine	Salade de pomme de terre méditerranéenne Taboulé	Concombre maïs Cœur de palmier	Crêpe au jambon* Crêpe tomate mozzarella	Tomate croq sel  Coleslaw
Plat principal	 Carbonade de bœuf	Veggie burger	 Haut de cuisse rôti	Calamars à la romaine	Sauce carbonara* (VG : poisson meunière)
Plat secondaire	 Colin sauce citron		Tarte au fromage	Chipolatas*	
Accompagnement	Semoule  Haricots plats persillés	Choux fleurs béchamel  Frites au four	Duo pomme de terre/carottes	Ratatouille Riz	Pennes  Brocolis persillés 
Produit laitier	Emmental	Yaourt sucré 	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé 	Tartare
Dessert	Fruit  Fruit 2	Mini roulé à la fraise Moelleux fourré au chocolat	Maestro chocolat  Maestro vanille	Fruit Fruit 2	Flan vanille  Flan caramel

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron


Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

NOS SAUCES:

Sauce carbonade : pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Farfalles au poulet	Radis beurre	Surimi mayonnaise	Hachis parmentier (VG : hachis végétal aux lentilles)	Salade Marco Polo
Plat secondaire	Jambon grill au jus*	Sauté de dinde au curry	Wings de poulet fermier	***	Colin poêlé
Accompagnement	Croq'fromage	Boulette tomate basilic	Omelette		Grignotines de porc sauce barbecue
Produit laitier	Petit pois carottes	Blé	Epinards béchamel		Rostis
Dessert	Petit suisse sucré	Poêlée méridionale	Riz	Saint Paulin	Courgettes persillées
	Fruit	Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Compote de pomme	Petit moulé
	Fruit 2	Mousse au chocolat	Fruit	Compote pomme mirabelle	Flan vanille
		Crème vanille	Fruit 2		Flan chocolat

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Farfalles au poulet : pâtes, émincé de poulet, concombre, fromage blanc, vinaigrette

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons rouges, mayonnaise

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

NOS SAUCES:

Sauce curry: roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry



Label rouge



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Duo de crudités	Risoni aux petits légumes	Concombre à la crème	Crêpe au jambon	Macédoine
Plat secondaire	CARI DE POULET	ROUGAIL SAUCISSE*	COLIN SAUCE COLOMBO	Escalope viennoise	Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	CARI DE POISSON	TARTE AU FROMAGE	PILON DE POULET AU JUS	Escalope panée végétale	***
Produit laitier	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	Edam
Dessert	Trio de légumes	Pommes rissolées	Tajine de légumes	Potatoes	TARTE BANANE CHOCOLAT
	Camembert à couper	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	
	Fruit	Confiture	Fruit	MOUSSE AU CITRON	
	Fruit 2	Crème de marron	Fruit 2		

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Risoni aux petits légumes : pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons

NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

CEPET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes arlequin	Cœur de scarole	Pâté de campagne*
Plat principal	Taboulé	Coleslaw	Riz niçois	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise
Plat secondaire	Cordon bleu (VG : pané sarrasin lentilles)	Paupiette de veau sauce moutarde	Bœuf bourguignon	Tortellini provençal	Poisson meunière
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage	***	Saucisse aveyronnaise*
Produit laitier	Riz crémeux	Bouलगour	Légumes du marché	Petit suisse aromatisé	Ratatouille
Dessert	Vache Picon	Duo de carottes persillées	Pommes vapeur	Fruit	Farfalles
	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Carré président	Fruit 2	Coulommiers à couper
	Fruit 2	Palmier	Compote pomme fraise		Flan caramel
		Madeleine	Compote pomme banane		Flan vanille
Sans viande	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise
Sans porc					Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- Piémontaise** : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise
- Taboulé** : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron
- Coleslaw** : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw
- Salade de pâtes arlequin** : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

- Sauce moutarde** : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf
- Sauce bourguignon** : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique