









Institut de l'Amandier
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Pomelos - , sucre	Sauté de dinde FR  - Façon couscous /Filet de colin MSC 	Semoule Bio  Aubergines	Carré de l'Est Mimolette	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille
mercredi					
jeudi	Radis rose - , beurre Carottes râpées - Vinaigrette	Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes 		Saint Nectaire AOP  Cantal AOP 	Compote pomme banane Compote pomme framboises
vendredi	Pizza au fromage Friand au fromage	Filet de colin MSC  - Sauce à l'oseille	Printanière de légumes Boulgour	Camembert Bio  Chanteneige	Melon jaune Fruit de saison 2

Institut de l'Amandier
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Haricots beurre - Vinaigrette Betteraves - Vinaigrette	Jambon blanc - , ketchup /Jambon de dinde /Filet de colin MSC - Sauce provençale	Fusilli Bio - , maïs - Vinaigrette Carottes à l'échalote	Fromage fondu Saint Môret	Flan à la vanille Flan au chocolat
mardi	Concombre - Vinaigrette Pomelos - , sucre	Omelette fraîche	Potatoes Gratin de légumes façon tian	Edam Bio Mimolette	Glace cône vanille et fraise
mercredi	Tomates - Vinaigrette <i>pas chausseuse</i>	Filet de poulet - Sauce barbecue /Filet de colin MSC - Sauce citron	Boulgour	Gouda Bio	Banane Bio
jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à la framboise Radis rose - , beurre	Hachis parmentier de boeuf - (boeuf Français) /Parmentier de légumes		Buchette lait mélange Petit moulé nature	Melon Fruit de saison 2
vendredi	Friand au fromage Crêpe au fromage	Filet de lieu - Sauce aneth	Ratatouille Blé	Chanteneige Bio Fromage fondu	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir

Institut de l'Amandier
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Pomelos - , sucre Salade de poivrons, tomates, oignons - Vinaigrette	Carottes CE2 et pois chiches à l'orientale 🇫🇷	Semoule Bio Julienne de légumes	Suisse fruité Suisse sucré	Compote pomme biscuitée Compote pomme banane
mardi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette	Cheeseburger /Nuggets végétarien de blé	Frites	Tomme noire IGP 🇫🇷	Abricot
mercredi	Salade de pâtes - Vinaigrette au basilic	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce romarin /Filet de lieu - Sauce aux épices /Filet de poulet - Sauce crème	Mélange de petits pois et carottes	Emmental Bio	Pêche
jeudi	Guacamole au fromage blanc - Chips Tortilla /Surimi - Sauce mayonnaise Salade composée - Vinaigrette	Chili con carne /Chili sin carne	Riz Bio	Chanteneige Fromage fondu	Flan pâtissier
vendredi	Rosette /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Mortadelle	Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷	Courgettes persillées Macaronis Bio	Camembert Bio Tartare	Pastèque Fruit de saison 2

Institut de l'Amandier
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Rougail de saucisses /Rougail de colin MSC	Riz bio Brunoise de légumes	Fromage blanc sucré Yaourt sucré	Liégeois chocolat Liégeois vanille
mardi	Taboule(semoule) Salade de pâtes - Vinaigrette	Pané fromager	Ratatouille Boulgour	Saint Nectaire AOP Emmental	Nectarine jaune Fruit de saison 2
mercredi	Melon	Haut de cuisse de poulet rôti FR /Poisson blanc meunière MSC - , citron	Pommes de terre persillées	Saint Paulin	Compote fraîche pomme Bio fraise
jeudi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Salade de radis - Vinaigrette	Jambon braisé /Omelette nature /Omelette nature	Pâtes coquillages Bio du Lauragais Endives	Brie Camembert	Banane Bio Fruit de saison 2
vendredi	Tomates - Vinaigrette balsamique Chorizo	Filet de colin - Sauce au curry doux	Chou fleur CE2 Béchamel Purée de pommes de terre	Edam Bio Saint Paulin	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux fruits

Institut de l'Amandier
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Maïs - Vinaigrette	Sauté de porc - Sauce provençale /Filet de colin MSC - Sauce façon blanquette /Escalope de dinde FR - Sauce barbecue	Poêlée de légumes Pommes de terre persillées	Fromage blanc aux fruits Suisse fruité	Flan nappé caramel Flan au chocolat
mardi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Tomates - Vinaigrette	Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Falafels - Sauce provençale	Macaronis Bio Ratatouille	Emmental Bio Mimolette	Beignet framboise
mercredi	Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail	Aiguillettes de poulet FR - Sauce colombo /Omelette nature	Riz bio	Edam Bio	Pastèque
jeudi					
vendredi					