

INSTITUT DE L'AMANDIER
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette persillée Salade de champignons - Vinaigrette	Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Falafels - Sauce tomate	Pâtes coquillages Bio du Lauragais   - , emmental râpé Julienne de légumes	Fromage blanc aux fruits Yaourt aux fruits	Glaces
mercredi	Tomates - Vinaigrette Melon	Saucisse de porc  /Saucisse végétale (façon chipo) /Saucisse de volaille	Purée de pommes de terre Fondue de poireaux	Pont l'Evêque AOP  Saint Paulin	Compote fraîche pomme Bio mûres   Compote de pomme Bio (coupelle)
jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Haricots beurre - Vinaigrette	Chili sin carne	Riz Bio  Ratatouille	Gouda Carré de Liqueil	Prune Fruit de saison 2
vendredi	Taboulé (semoule Bio) Estival  Salade de pâtes - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC  - , citron	Gratin de courgettes Bio   Blé	Chanteneige Bio  Fromage fondu	Éclair au chocolat

INSTITUT DE L'AMANDIER
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de fusilli Bio méridionale  - Vinaigrette Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette	Cuisse de poulet - Sauce à l'indienne /Quenelle nature - Sauce champignons	Carottes Bio persillées  Pommes de terre sautées	Suisse sucré Suisse fruité	Banane Bio  Fruit de saison 2
mardi	Concombre - Vinaigrette Tomates - Vinaigrette	Omelette fraîche	Épinards à la Béchamel - , emmental râpé Riz Bio 	Edam Bio  Tomme grise	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir
mercredi	Crêpe au fromage	Paupiette au veau FR  - Au jus (viande, sans gluten) /Nuggets végétarien de blé	Haricots verts Bio persillés 	Vache qui rit Bio 	Raisin blanc
jeudi	Rosette - , cornichons Surimi - Sauce mayonnaise	Sauté de porc  - Sauce paprika /Filet de saumon MSC  - , citron /Filet de saumon MSC  - , citron	Semoule Bio  Mélange de petits pois et carottes	Yaourt Cimelait local  Yaourt aux fruits	Melon Fruit de saison 2
vendredi	Salade verte - Vinaigrette au xérès Salade de champignons - Vinaigrette	Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron	Mélange de blé et ratatouille Macaronis Bio 	Emmental Gouda Bio 	Compote de pomme Bio (coupelle) Compote pomme ananas

INSTITUT DE L'AMANDIER
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pomelos - , sucre	Merguez grillée /Saucisse végétale (goût merguez)	Penne Bio - , emmental râpé Gratin de légumes façon tian	Fromage blanc sucré Yaourt sucré	Pomme Fruit de saison 2
mardi	Pastèque Radis rose - , beurre	Rôti de dinde - Sauce tartare /Omelette au fromage	Pommes de terre noisette Ratatouille	Camembert Bio Carré de l'Est	Liégeois chocolat Liégeois vanille
mercredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Jambon braisé - Au jus (viande, sans gluten) /Filet de colin MSC - Sauce ciboulette /Steak haché au veau - Sauce à l'échalote	Boulgour	Mimolette Bio	Prune
jeudi	Pois chiches - Vinaigrette Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Pané fromager	Chou fleur CE2 Macaronis	Saint Môret Bio Fromage fondu	Biscuit Maury local
vendredi	Roulé au fromage Crêpe au fromage	Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde	Gratin de courgettes Bio Semoule Bio	Saint Paulin Gouda	Semoule Bio au lait

INSTITUT DE L'AMANDIER
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Céleri râpé - Vinaigrette	Méli-mélo gourmand courgettes et lentilles corail Bio	Semoule Bio	Suisse sucré Suisse fruité	Flan à la vanille Flan nappé caramel
mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Melon	Jambon blanc /Galette de quinoa provençale /Galette de quinoa provençale	Coquillettes Bio - , emmental râpé Haricots verts Bio persillés	Tomme noire IGP Saint Nectaire AOP	Prune Fruit de saison 2
mercredi	Salade de riz Bio et tomates - Vinaigrette	Égrené de boeuf - Sauce provençale /Omelette Bio nature	Petits pois CE2 aux oignons	Pont l'Evêque AOP	Banane Bio
jeudi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Pomelos - , sucre	Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence /Filet de colin MSC - , citron	Gratin dauphinois Ratatouille	Brie Bio Fromage fondu	Donuts
vendredi	Pâté de campagne - , cornichons Surimi - Sauce mayonnaise	Filet de Poisson pané MSC	Purée de pommes de terre et butternut Blé	Mimolette Bio Cantal AOP	Poire Fruit de saison 2