

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
api 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

INSTITUT DE L'AMANDIER
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Radis rose - , beurre Tomates - Vinaigrette	Pois chiches sauce basquaise	Coquillettes bio du Lauragais Julienne de légumes	Edam Bio Gouda Bio	Prune Fruit de saison 2
mardi	Tarte au fromage Crêpe au fromage	Rôti de porc - Sauce façon cocktail /Omelette nature /Omelette nature	Haricots verts Bio persillés Semoule Bio	Suisse sucré Yaourt sucré	Raisin noir Fruit de saison 2
mercredi	Salade verte - Vinaigrette	Hachis parmentier de boeuf - (boeuf Français) /Parmentier de légumes		Chanteneige Bio Saint Môtet	Compote fraîche pomme Bio poire Compote de pomme Bio (coupelle)
jeudi	Mortadelle /Surimi - Sauce mayonnaise Rosette	Sauté de dinde FR - Sauce au curry doux /Poisson blanc meunière MSC - , citron	Riz Bio Brocolis persillés	Coulommiers Petit moulé nature	Beignet chocolat noisette
vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Carottes Bio râpées - Vinaigrette	Pavé de merlu MSC - Sauce citron	Semoule Bio Mélange de petits pois et carottes	Saint Paulin Tomme grise	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat

INSTITUT DE L'AMANDIER
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Pomelos - , sucre	Haut de cuisse de poulet rôti FR sauce à l'indienne - Aux herbes /Quenelle de brochet - Sauce Nantua	Purée de pommes de terre et courge Épinards à la Béchamel	Emmental Edam Bio	Pomme (locale) Fruit de saison 2
mardi	Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote Pois chiches - Vinaigrette	Pané fromager	Chou fleur Bio - , persil Blé	Yaourt Cimelait local Fromage blanc sucré	Glaces
mercredi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette - , mozzarella	Paupiette au veau FR - Sauce Niçoise /Filet de Poisson pané MSC - , citron	Mélange de petits pois et carottes	Brioche de l'Afdaim	Compote fraîche pomme Bio vanille
jeudi	Potage de légumes Salade verte - Vinaigrette	Sauté de porc - Sauce colombo /Omelette nature /Filet de poulet - Sauce aigre douce	Semoule Bio Poêlée de légumes	Emmental Tomme grise	Poire Fruit de saison 2
vendredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Filet de saumon MSC - Sauce crème	Riz Bio Butternut poêlé	Mini chèvre Chanteneige	Liégeois vanille Liégeois chocolat

INSTITUT DE L'AMANDIER
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé - Vinaigrette Salade de radis - Vinaigrette	Parmentier au canard /Quenelle nature - Sauce au cumin - Purée de pommes de terre		Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Compote de pomme Bio (coupelle) Compote pomme ananas
mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette Pois chiches - Vinaigrette	Egréné de boeuf Bio - Sauce tomate	Pâtes rose HVE du Lauragais Gratin de légumes façon tian	Yéo brassé Bio à la fraise Suisse nature Bio - , sucre	Biscuit Le Rosé de Maury fourré à la framboise
mercredi	Surimi - Sauce mayonnaise	Emincé de cuisse de poulet - Sauce à l'orange /Filet de colin MSC - Sauce ciboulette	Carottes au curcuma	Emmental	Orange
jeudi	Concombre Bio - Vinaigrette persillée Salade coleslaw	Tortellini ricotta épinards		Petit moulé ail et fines herbes Fromage fondu	Pomme verte Fruit de saison 2
vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Accras de morue	Filet de colin MSC - Sauce au curry doux	Haricots beurre persillés Polenta crémeuse	Saint Paulin Saint Nectaire AOP	Ananas Bio Fruit de saison 2