



Semaine n°35 - du 30 Août au 5 Septembre 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage Dubarry Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Vache qui rit Purée de pomme ©	Potage Dubarry Salade italienne Emincé de dinde au paprika <input type="checkbox"/> Petits pois Gouda Pomme	Potage Dubarry Carottes râpées ciboulette Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fromage frais nature Purée de pomme ©	Potage Dubarry Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Vache qui rit Purée de pomme ©
MARDI	Potage de légumes Macédoine de légumes mavonnaise Hachis parmentier (Plat complet) *** <input type="checkbox"/> Fromage blanc nature Pêche	Potage de légumes Crêpe au fromage Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne* Poêlée de légumes <input type="checkbox"/> Camembert Flan chocolat	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Hachis parmentier (Plat complet) *** <input type="checkbox"/> Fromage blanc nature Pêche	Potage de légumes Macédoine de légumes mavonnaise Hachis parmentier (Plat complet) *** <input type="checkbox"/> Fromage blanc nature Pêche
MERCREDI	Potage de légumes Concombre vinaigrette # <input type="checkbox"/> Sauté de bœuf aux poivrons Pâtes papillons Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* <input type="checkbox"/> Filet de lieu sauce oseille <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Cotentin Flan vanille	Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat	Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Yaourt nature Purée pomme fraise ©
JEUDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Haricots lingots Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme ©	Potage de légumes Salade de p. de terre à l'aneth <input type="checkbox"/> Omelette Epinards béchamel Saint Paulin Nectarine	Potage de légumes Tomate vinaigrette Escalope de dinde sauce normande <input type="checkbox"/> Haricots lingots Fromage frais nature Purée de pomme ©	Potage de légumes Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Haricots lingots Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme ©
 VENDREDI	Potage parmentier Betteraves à la menthe Marmite de poisson basquaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Brie Prunes	Potage parmentier Taboulé libanais Sauté de dinde au jus <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Pavé demi-sel Flan nappé caramel	Potage parmentier Betteraves à la menthe Marmite de poisson basquaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Prunes	Potage parmentier Betteraves à la menthe Marmite de poisson basquaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Brie Prunes
SAMEDI	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Navets braisés Fondu président Crème dessert vanille	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Chili con carne (Plat complet) *** <input type="checkbox"/> Emmental Nectarine	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Navets braisés Emmental Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Navets braisés Fondu président Purée pomme coing ©
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Tarte abricotine	Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé Pomme	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Tarte abricotine	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne : pâtes, tomate, olive, poivron, basilic
Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil
Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi
Taboulé libanais : boulgour, poivron, tomate, cumin, coriandre
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil



Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.



Semaine n°36 - du 6 au 12 Septembre 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Velouté de champignons Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Cotentin Riz au lait	Velouté de champignons Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/> Coquillettes Gouda Crème dessert vanille	Velouté de champignons Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Cotentin Riz au lait	Velouté de champignons Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Cotentin Tapioca au lait sans sucre
MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Boulettes de bœuf marengo Purée de p. de terre <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé Pêche	Potage de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde à la crème Navets braisés <input type="checkbox"/> Fraidou Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade verte Boulettes de bœuf marengo Purée de p. de terre <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé Pêche	Potage de légumes Pâté de campagne* Boulettes de bœuf marengo Purée de p. de terre <input type="checkbox"/> Yaourt nature Pêche
MERCREDI	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise # <input type="checkbox"/> Merguez Haricots beurre au curcuma Emmental Mousse au café	Potage de légumes Courgettes et poivrons vinaigrette Rognons de porc sauce bordelaise* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Rondelé Purée de pommes	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Escalope de dinde au jus Haricots beurre au curcuma Emmental Mousse au café	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Merguez <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Emmental Banane
JEUDI	Potage de légumes Mortadelle* Tajine de volaille à l'orientale <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt nature Paris Brest	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Petit fromage frais aux noix Flan chocolat	Potage de légumes Salade pastourelle Tajine de volaille à l'orientale <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt nature Paris Brest	Potage de légumes Mortadelle* Tajine de volaille à l'orientale <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt nature Pâtisserie sans sucre
VENDREDI	Potage au pistou P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Nectarine	Potage au pistou Rillettes de porc* Salade camarguaise (Plat Complet) froid *** <input type="checkbox"/> Camembert Purée pomme nectarine	Potage au pistou P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Fromage frais nature Nectarine	Potage au pistou P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Nectarine
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Pavé demi-sel Prunes	Potage de légumes Melon Œufs durs sauce tomate <input type="checkbox"/> Haricots verts Coulommiers Yaourt aux fruits	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Yaourt aromatisé Prunes	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Pavé demi-sel Prunes
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Tomme blanche Tarte normande	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Fondu président Flan vanille	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Fromage frais nature Tarte normande	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Tomme blanche Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz façon niçoise : riz, tomate, olive, basilic
Salade bicolore : carotte, radis râpés
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur sauce tomate, ail, oignons
Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil
Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry



Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.



Semaine n°37 - du 13 au 19 Août 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Poulet rôti Petits pois fermière Fraidou Purée pomme pêche	Potage carmen Salade coleslaw Tortis à la bordelaise (Plat complet) *** Emmental Flan chocolat	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Poulet rôti Petits pois fermière Emmental Purée pomme pêche	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Poulet rôti Petits pois fermière Fraidou Purée pomme pêche
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Boulette d'agneau sauce tandoori Riz créole Camembert Liégeois café	Potage de légumes Pomme de terre échalote Filet de lieu sauce à l'aneth Purée de céleri Fondu président Poire	Potage de légumes Concombre ciboulette Boulette d'agneau sauce tandoori Riz créole Yaourt nature Liégeois café	Potage de légumes Concombre ciboulette Boulette d'agneau sauce tandoori Riz créole Camembert Purée pomme poire
MERCREDI	Betterave vinaigrette Rôti de porc au jus* Pomme de terre sautées ail et persil Fromage frais au sel de Guérande Mousse au chocolat au lait	Salade de tortis Œufs durs mayonnaise Salade d'haricots verts et tomates (F) Yaourt aromatisé Banane	Betterave vinaigrette Rôti de porc au jus* Pomme de terre sautées ail et persil Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Betterave vinaigrette Rôti de porc au jus* Pomme de terre sautées ail et persil Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme pruneaux
JEUDI	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Tortilla aux oignons Ratatouille Gouda Eclair au café	Potage de légumes Celeri sauce fromage blanc au curry Estouffade de boeuf Polenta crémeuse Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme banane	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Tortilla aux oignons Ratatouille Fromage frais nature Eclair au café	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Tortilla aux oignons Ratatouille Gouda Pâtisserie sans sucre
VENDREDI	Potage Saint Germain Saucisson à l'ail* Parmentier de poisson (Plat complet) *** Fromage blanc nature Nectarine	Potage Saint Germain Salade exotique Sauté de dinde au romarin Navets braisés Tomme blanche Œuf au lait	Potage Saint Germain Tomate Parmentier de poisson (Plat complet) *** Fromage blanc nature Nectarine	Potage Saint Germain Saucisson à l'ail* Parmentier de poisson (Plat complet) *** Fromage blanc nature Nectarine
SAMEDI	Potage de légumes Salade verte Saucisse de Toulouse* Lentilles Contentin Flan nappé au caramel	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Haché de veau au jus Courgettes provençales Carré fromager Pomme	Potage de légumes Salade verte Haché de veau au jus Lentilles Yaourt aromatisé Flan nappé au caramel	Potage de légumes Salade verte Saucisse de Toulouse* Lentilles Contentin Purée de pomme coing ©
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Far Breton	Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Fromage frais nature Far Breton	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic
Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs, persil

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.



Semaine n°38- du 20 au 26 Septembre 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage parmentier Betteraves Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Yaourt aromatisé Prunes	Potage parmentier Galantine de volaille Sauté de porc à la sauge* Brunoise de légumes Coulommiers Purée pomme banane	Potage parmentier Betteraves Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Yaourt aromatisé Prunes	Potage parmentier Betteraves Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Yaourt nature Prunes
MARDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Palette de porc au jus* Lentilles cuisinées Gouda Flan nappé caramel	Potage de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde au miel Haricots verts Vache qui rit Pomme	Potage de légumes Tomate vinaigrette Emincé de dinde au miel Lentilles cuisinées Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Tomate vinaigrette Palette de porc au jus* Lentilles cuisinées Gouda Purée pomme poire
MERCREDI	Potage de légumes Carottes râpées ciboulette # Courgettes au bœuf (Plat complet) *** Cotentin Semoule au lait rhum raisins	Potage de légumes Macédoine de légumes Rôti de porc au jus* Pommes de terre rissolées Yaourt nature Poire	Potage de légumes Carottes râpées ciboulette Courgettes au bœuf (Plat complet) *** Cotentin Semoule au lait rhum raisins	Potage de légumes Carottes râpées ciboulette Courgettes au bœuf (Plat complet) *** Cotentin Semoule au lait rhum raisins sans sucre
JEUDI	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet chasseur Navets braisés Fraidou Moelleux au chocolat	Potage de légumes Concombre vinaigrette Haché de veau sauce échalote Riz créole Edam Banane	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet chasseur Navets braisés Fromage frais nature Moelleux au chocolat	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet chasseur Navets braisés Fraidou Pâtisserie sans sucre
VENDREDI	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Filet de colin sauce bery Pêlé mêlé provençal Brie Pomme	Potage carmen Courgettes râpées rémoulade Sauté de bœuf marengo Purée de pommes de terre Pavé 1/2 sel Crème dessert vanille	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Filet de colin sauce bery Pêlé mêlé provençal Yaourt aromatisé Pomme	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Filet de colin sauce bery Pêlé mêlé provençal Brie Pomme
SAMEDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Colombo de volaille Coquillettes Yaourt nature Prunes	Potage de légumes Taboulé Langue de bœuf sauce charcutière Carottes braisées Fondu président Crème dessert chocolat	Potage de légumes Céleri vinaigrette Colombo de volaille Coquillettes Yaourt nature Prunes	Potage de légumes Céleri rémoulade Colombo de volaille Coquillettes Yaourt nature Prunes
DIMANCHE	Potage de légumes Salade Marco Polo Poitrine de porc farcie au jus* Haricots verts persillés Petit fromage frais ail et fines herbes Gâteau basque	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Paëlla de poulet (Plat Complet) *** Emmental Poire	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Paëlla de poulet (Plat Complet) *** Emmental Gâteau basque	Potage de légumes Salade Marco Polo Poitrine de porc farcie au jus* Haricots verts persillés Petit fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantasie : semoule, tomate, maïs
Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic
Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi
Salade de p, de terre océane : pdt, crème, colin, échalote, ciboulette

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos **purées de fruits maison**, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts **maison** sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.



Semaine n°39 - du 27 Septembre au 3 Octobre 2021

CC Cœur de Garonne 12 rue Notre Dame 31370 RIEUMES / 05.61.98.27.72

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes Salade de p. de terre, tomate, oignons Emincé de dinde aux oignons Petits pois au jus Edam Flan vanille	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (Plat Complet) *** Fromage blanc nature Purée de pomme	Potage de légumes Salade de p. de terre, tomate, oignons Emincé de dinde aux oignons Petits pois au jus Edam Flan vanille	Potage de légumes Salade de p. de terre, tomate, oignons Emincé de dinde aux oignons Petits pois au jus Edam Pomme
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Rôti de porc au jus* Lentilles Emmental Mousse au café	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Filet de colin façon bouillabaisse Riz pilaf Pavé 1/2 sel Banane	Potage de légumes Concombre ciboulette Rôti de porc au jus* Lentilles Emmental Mousse au café	Potage de légumes Concombre ciboulette Rôti de porc au jus* Lentilles Emmental Semoule au lait sans sucre
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette # Merguez Courgettes persillées Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Tomate basilic Daube de bœuf avignonnaise Tortis Fromage frais au sel de Guérande Liégeois vanille	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Omelette Courgettes persillées Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Merguez Courgettes persillées Yaourt nature Poire
JEUDI	Potage de légumes Pâté forestier* Poulet à l'Orléanaise Purée de betteraves Petit fromage frais aux noix Moelleux façon Pithivier fondant	Potage de légumes Salade bicolore Boulettes d'agneau sauce tandoori Pommes rissolées Rondelé Pomme	Potage de légumes Salade camarguaise Poulet à l'Orléanaise Purée de betteraves Petit fromage frais aux noix Moelleux façon Pithivier fondant	Potage de légumes Pâté forestier* Poulet à l'Orléanaise Purée de betteraves Petit fromage frais aux noix Moelleux façon pithivié sans sucre
 VENDREDI	Potage au pistou Salade western Beignets de poisson citron Mitonnée de légumes Cotentin Poire	Potage au pistou Tomate vinaigrette Escalope de dinde au jus Riz créole Mimolette Flan chocolat	Potage au pistou Salade verte Salade savarose (Plat Complet) froid *** Cotentin Poire	Potage au pistou Salade western Beignets de poisson citron Mitonnée de légumes Cotentin Poire
SAMEDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon braisé sauce barbecue* Purée de pommes de terre Fromage frais ail et fines herbes Liégeois café	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Sauté de dinde au curry Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au curry Purée de pommes de terre Yaourt nature Liégeois café	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon braisé sauce barbecue* Purée de pommes de terre Fromage frais ail et fines herbes Purée pomme coin ©
DIMANCHE	Potage de légumes Partare de légumes au fromage frais Cuisse de pintade rôtie Penne rigate Gouda Tarte normande	Potage de légumes Salade arlequin Filet de lieu sauce crème curcuma Fondue de poireaux Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Concombre tzatziki Cuisse de pintade rôtie Penne rigate Fromage frais nature Tarte normande	Potage de légumes Partare de légumes au fromage frais Cuisse de pintade rôtie Penne rigate Gouda Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade de blé fantasie : blé, tomate, maïs
- Salade bicolore : carotte, radis
- Salade camarguaise : riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire, cornichon
- Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil
- Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert
- Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry
- Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert



Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.