

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°31 - du 2 au 8 Août 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage parmentier Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry L Riz pilaf Cotentin Crème dessert vanille M	Potage parmentier Salade bicolore Sauté de dinde au cidre Courgettes braisées Gouda Semoule au lait	Potage parmentier Salade italienne Pizza royale* Carottes Cotentin Nectarine
MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Chipolatas* Purée de p. de terre Mimolette Banane L	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette nature Epinards béchamel Fraidou Yaourt aux fruits M	Potage de légumes Haricots verts échalotes Salade camarguaise (Plat Complet) Froid *** Mimolette Mousse au chocolat
MERCREDI	Potage de légumes Salade de pois chiches Escalope de dinde au jus Haricots beurre au curcuma Emmental Pomme M	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Rognons de porc sauce bordelaise* Pommes rissolées Rondelé nature Liégeois vanille	Potage de légumes Concombre au fromage blanc Marmite de poisson basquaise Pâtes à la tomate Emmental Fromage blanc nature
JEUDI	Potage de légumes Mortadelle* Boulettes de bœuf marengo Petits pois Yaourt nature Crêpe au sucre	Potage de légumes Tomate vinaigrette Escalope viennoise Flageolets Petit fromage frais aux noix Pêche M	Potage de légumes Salade Marco polo Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade verte Yaourt aromatisé Purée pomme rhubarbe
 VENDREDI	Potage de courgettes P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme abricot	Potage de courgettes Carottes râpées vinaigrette Estouffade de bœuf Macaroni Bûchette mi chèvre Abricot	Potage de courgettes Salade esaü Tarte au fromage Fondue de poireaux Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois café M
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Rôti de porc sauce paprika* Pâtes tortis Pavé demi-sel Nectarine M	Potage de légumes Melon Tortillas L Haricots plats à l'ail Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Taboulé Quenelles de veau sauce normand Purée de courgettes Pavé demi-sel Yaourt aux fruits
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Poulet sauce estragon L Haricots verts Brie Tarte flan	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon blanc* Lentilles cuisinées Fondu président Flan vanille L	Potage de légumes Salade verte Tarte au saumon ciboulette Pêlé mèle provençal Brie Pomme

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU C

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

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°31 - du 2 au 8 Août 2021

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage parmentier Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry Riz pilaf Cotentin Crème dessert vanille M	Potage parmentier Salade bicolore Sauté de dinde au cidre Courgettes braisées Yaourt nature Semoule au lait
MARDI	Potage de légumes Haricots verts échalotes Poulet rôti Purée de p. de terre Fromage blanc nature Banane L	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette nature Epinards béchamel Yaourt nature Mousse au chocolat M
MERCREDI	Potage de légumes Salade de pois chiches Escalope de dinde au jus Haricots beurre au curcuma Emmental Pomme M	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Marmite de poisson basquaise Pommes rissolées Yaourt nature Liégeois vanille
JEUDI	Potage de légumes Salade Marco polo Boulettes de bœuf marengo Petits pois Yaourt aromatisé Crêpe au sucre	Potage de légumes Tomate vinaigrette Poulet rôti Flageolets Yaourt nature Pêche M
 VENDREDI	Potage de courgettes P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron Poêlée de légumes Fromage blanc nature Purée pomme abricot	Potage de courgettes Carottes râpées vinaigrette Estouffade de bœuf Macaroni Yaourt nature Abricot
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Rôti de porc sauce paprika* Pâtes tortis Fromage frais nature Nectarine M	Potage de légumes Melon Tortillas L Haricots plats à l'ail Yaourt nature Flan nappé caramel
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Poulet sauce estragon L Haricots verts Petit fromage frais Tarte flan	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon blanc* Pêlé môle provençal Yaourt nature Flan vanille L

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire



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°31 - du 2 au 8 Août 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage parmentier Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry L Riz pilaf Cotentin Nectarine M	Potage parmentier Salade bicolore Sauté de dinde au cidre Courgettes braisées Gouda Semoule au lait sans sucre
	PAUVRE EN SUCRE	PAUVRE EN SUCRE
MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Chipolatas* Purée de p. de terre Mimolette Banane L	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette nature Epinards béchamel Fraidou Purée pomme banane M
	PAUVRE EN SUCRE	PAUVRE EN SUCRE
MERCREDI	Potage de légumes Salade de pois chiches Escalope de dinde au jus Haricots beurre au curcuma Emmental Pomme M	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Rognons de porc sauce bordelaise* Pommes rissolées Rondelé nature Purée pomme pêche
	PAUVRE EN SUCRE	PAUVRE EN SUCRE
JEUDI	Potage de légumes Mortadelle* Boulettes de bœuf marengo Petits pois Yaourt nature Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Tomate vinaigrette Escalope viennoise Flageolets Petit fromage frais aux noix Pêche M
	PAUVRE EN SUCRE	PAUVRE EN SUCRE
 VENDREDI	Potage de courgettes P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme abricot	Potage de courgettes Carottes râpées vinaigrette Estouffade de bœuf Macaroni Bûchette mi chèvre Abricot
	PAUVRE EN SUCRE	PAUVRE EN SUCRE
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Rôti de porc sauce paprika* Pâtes tortis Pavé demi-sel Nectarine M	Potage de légumes Melon Tortillas L Haricots plats à l'ail Petit fromage frais aux noix Purée pomme coing ©
	PAUVRE EN SUCRE	PAUVRE EN SUCRE
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Poulet sauce estragon L Haricots verts Brie Pâtisserie sans sucre M	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon blanc* Lentilles cuisinées Fondu président Pomme L
	PAUVRE EN SUCRE	PAUVRE EN SUCRE

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

CERTIFIÉ/LABEL

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°31 - du 2 au 8 Août 2021

PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage parmentier
	Macédoine de légumes
	Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/>
	Riz pilaf
	Cotentin
Nectarine (M)	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Haricots verts échalotes
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Purée de p. de terre
	Fromage blanc nature
Banane (L)	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade de pois chiches
	Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Haricots beurre au curcuma
	Emmental
Pomme (M)	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Salade Marco polo
	Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/>
	Petits pois
	Fromage blanc nature
Pâtisserie sans sucre	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage de courgettes
	P. de terre, tomate, oignons
	Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/>
	Poêlée de légumes
	Fromage blanc nature
Purée pomme abricot	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Chou-fleur à la grecque
	Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/>
	Pâtes tortis
	Fromage frais nature
Nectarine (M)	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Tomate et concombre vinaigrette
	Poulet sauce estragon (L) <input type="checkbox"/>
	Haricots verts
	Petit fromage frais
Pâtisserie sans sucre (M)	

* Plat contenant du porc

Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

CERTIFIÉ/LABEL

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.

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°32 - du 9 au 15 Août 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage crécy Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Fraidou Purée de pomme	Potage crécy Tomate vinaigrette Paupiette de veau angevine Riz créole Emmental Flan chocolat	Potage crécy Salade de pois chiches Omelette Courgettes à la provençale Fraidou Pomme
	MENU A	MENU B	MENU C
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis à la bolognaise (Plat Complet) *** Camembert Liégeois café	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de lieu sauce à l'aneth Purée d'épinards Fondu président Nectarine	Potage de légumes Salade verte Tarte chèvre basilic Haricots beurre ail et persil Camembert Purée pomme nectarine
	MENU A	MENU B	MENU C
MERCREDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Riz créole Fromage frais au sel de Guérande Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Salade de pâtes au basilic Œufs durs mayonnaise Salade d'haricots verts et tomates (Froid) Yaourt aromatisé Pomme	Potage de légumes Melon Colin pané citron Fondue de poireaux Fromage frais au sel de Guérande Yaourt aux fruits
	MENU A	MENU B	MENU C
JEUDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au jus Ratatouille Gouda Eclair café	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc au curry Saucisse de Toulouse* Purée de p. de terre Cotentin Pêche	Potage de légumes Concombre à la menthe Haché de veau au jus Haricots lingots Gouda Purée pomme romarin
	MENU A	MENU B	MENU C
VENDREDI	Potage Saint Germain Saucisson à l'ail* Filet de colin sauce bretonne Coquillettes Yaourt nature Abricot	Potage Saint Germain Salade antillaise Cordon bleu Poêlée de légumes Coulommiers Purée pomme abricot	Potage Saint Germain Salade verte Jambon blanc* Salade de pommes de terre océane Yaourt nature Crème dessert vanille
	MENU A	MENU B	MENU C
SAMEDI	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Romanesco et chou fleur vinaigrette Courgette farcie Riz pilaf Emmental Prunes	Potage de légumes Salade du chef* Tortillas Haricots verts persillés Petit fromage frais aux noix Yaourt aromatisé
	MENU A	MENU B	MENU C
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Penne rigate Edam Tarte griottine	Potage de légumes Salade de lentilles Filet de lieu sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Pomme	Potage de légumes Salade arlequin Moussaka au bœuf (Plat Complet) *** Edam Liégeois chocolat
	MENU A	MENU B	MENU C

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU C

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs;Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas;Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry;Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil;Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert;Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail;Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

 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°32 - du 9 au 15 Août 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage crécy Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Emmental Purée de pomme		Potage crécy Salade de pois chiches Omelette Courgettes à la provençale Fromage blanc nature Flan chocolat
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis à la bolognaise (Plat Complet) *** Yaourt nature Liégeois café		Potage de légumes Salade verte Filet de lieu sauce à l'aneth Purée d'épinards Fromage blanc nature Nectarine
MERCREDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Riz créole Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait		Potage de légumes Salade de pâtes au basilic Œufs durs vinaigrette Salade d'haricots verts et tomates (Froid) Fromage blanc nature Pomme
JEUDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au jus Ratatouille Cotentin Eclair café		Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc au curry Haché de veau au jus Purée de p. de terre Fromage blanc nature Pêche
 VENDREDI	Potage Saint Germain Salade verte Filet de colin sauce bretonne Coquillettes Yaourt nature Abricot		Potage Saint Germain Salade antillaise Jambon blanc* Poêlée de légumes Fromage blanc nature Purée pomme abricot
SAMEDI	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel		Potage de légumes Romanesco et chou fleur vinaigrette Tortillas Haricots verts persillés Fromage blanc nature Prunes
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Penne rigate Fromage frais nature Tarte griottine		Potage de légumes Salade de lentilles Filet de lieu sauce basilic Julienne de légumes Fromage blanc nature Pomme

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive noire



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°32 - du 9 au 15 Août 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage crécy Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Fraidou Purée de pomme	Potage crécy Tomate vinaigrette Paupiette de veau angevine Riz créole Emmental Pomme
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis à la bolognaise (Plat Complet) *** Camembert Purée pomme nectarine	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de lieu sauce à l'aneth Purée d'épinards Fondou président Nectarine
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Riz créole Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme poire	Potage de légumes Salade de pâtes au basilic Œufs durs mayonnaise Salade d'haricots verts et tomates (Froid) Yaourt nature Pomme
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au jus Ratatouille Gouda Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc au curry Saucisse de Toulouse* Purée de p. de terre Cotentin Pêche
	MENU A	MENU B
 VENDREDI	Potage Saint Germain Saucisson à l'ail* Filet de colin sauce bretonne Coquillettes Yaourt nature Abricot	Potage Saint Germain Salade antillaise Cordon bleu Poêlée de légumes Coulommiers Purée pomme abricot
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Purée pomme pruneaux ©	Potage de légumes Romanesco et chou fleur vinaigrette Courgette farcie Riz pilaf Carré fromager Prunes
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Penne rigate Edam Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Salade de lentilles Filet de lieu sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Pomme

**PAUVRE
EN SUCRE**

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

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°32 - du 9 au 15 Août 2021

PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage crécy
	Pommes de terre échalote
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Petits pois fermière
	Emmental
	Purée de pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Concombre ciboulette
	Tortis à la bolognaise (Plat Complet) <input type="checkbox"/>

	Yaourt nature
Purée pomme nectarine	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Carottes râpées vinaigrette
	Sauté de bœuf aux olives <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Yaourt nature
	Purée pomme poire
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Betteraves vinaigrette
	Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Ratatouille
	Cotentin
Pâtisserie sans sucre	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage Saint Germain
	Salade verte
	Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/>
	Coquillettes
	Yaourt nature
	Abricot
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Tomate au basilic
	Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Carottes braisées
	Petit fromage frais aux noix
	Purée pomme pruneaux ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Melon
	Emincé de dinde à la crème de poivron <input type="checkbox"/>
	Penne rigate
	Fromage frais nature
	Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

CERTIFIÉ/LABEL

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.

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°33 - du 16 au 22 Août 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage au pistou Betteraves à l'ail Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Cotentin Abricot <input type="checkbox"/>	Potage au pistou Galantine de volaille Tortillas <input type="checkbox"/> Dés de carottes persillés Coulommiers Purée pomme abricot <input type="checkbox"/>	Potage au pistou Salade de lentilles Feuilleté du pêcheur <input type="checkbox"/> Salade verte Cotentin Yaourt aromatisé
	MENU A	MENU B	MENU C
MARDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Palette de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Gouda Crème dessert vanille <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Pâtes au basilic Courgettes au bœuf (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Purée de pomme <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de colin sauce tomate <input type="checkbox"/> Chou fleur persillé Gouda Pomme
	MENU A	MENU B	MENU C
MERCREDI	Potage de légumes Radis en rondelles sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise <input type="checkbox"/> Riz créole Crème anglaise Moelleux au chocolat <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Haché de veau sauce échalote <input type="checkbox"/> Haricots beurre Edam Liégeois café <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Concombre Tarte chèvre basilic <input type="checkbox"/> Blettes à la tomate Crème anglaise Nectarine
	MENU A	MENU B	MENU C
JEUDI	Potage de légumes Tomate ciboulette Bœuf printanier <input type="checkbox"/> Carottes Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Macédoine de légumes Andouillette* <input type="checkbox"/> Penne rigate Yaourt aromatisé Pomme <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Feuilleté au fromage Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Petit fromage frais aux noix Purée pomme banane
	MENU A	MENU B	MENU C
VENDREDI	Potage carmen Salade italienne Colin pané citron <input type="checkbox"/> Pêlé mêlé provençal Brie <input type="checkbox"/> Purée pomme poire <input type="checkbox"/>	Potage carmen Melon Salade du chef* (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Bleu Flan vanille <input type="checkbox"/>	Potage carmen Haricots verts échalotes Omelette sauce piperade <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Brie Banane
	MENU A	MENU B	MENU C
SAMEDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Colombo de volaille <input type="checkbox"/> Semoule Yaourt nature Pêche <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Salade soisson Escalope de porc au cidre* <input type="checkbox"/> Navets braisés Fondus président Mousse au chocolat <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Salade indienne Pizza au fromage <input type="checkbox"/> Salade verte Fromage blanc nature Liégeois vanille
	MENU A	MENU B	MENU C
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de nicarde Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte normande <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Chou-fleur persillé Paëlla de poulet (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Bûchette mi chèvre Nectarine <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Salade western Gratin de poisson aux petits légumes (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais ail et fines herbes Yaourt aux fruits

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU C

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

 CERTIFIÉ/LABEL

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°33 - du 16 au 22 Août 2021

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage au pistou Betteraves à l'ail Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Cotentin Abricot	Potage au pistou Salade de lentilles Tortillas Dés de carottes persillés Yaourt nature Purée pomme abricot
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Filet de colin sauce tomate <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Fromage frais nature Crème dessert vanille	Potage de légumes Pâtes au basilic Courgettes au bœuf (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Purée de pomme
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Radis en rondelles sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise <input type="checkbox"/> Riz créole Crème anglaise Moelleux au chocolat	Potage de légumes Concombre Haché de veau sauce échalote <input type="checkbox"/> Haricots beurre Yaourt nature Liégeois café
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Tomate ciboulette Bœuf printanier <input type="checkbox"/> Carottes Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Penne rigate Yaourt nature Pomme
	MENU A	MENU B
 VENDREDI	Potage carmen Salade italienne Omelette sauce piperade <input type="checkbox"/> Pêlé mêle provençal Yaourt aromatisé Purée pomme poire	Potage carmen Melon Salade du chef (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Flan vanille
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Céleri vinaigrette Colombo de volaille <input type="checkbox"/> Semoule Fromage blanc nature Pêche	Potage de légumes Salade soisson Escalope de porc au cidre* <input type="checkbox"/> Navets braisés Yaourt nature Mousse au chocolat
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de nicarde Gratin de poisson aux petits légumes (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte normande	Potage de légumes Chou-fleur persillé Paëlla de poulet (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Nectarine

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive noire



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°33 - du 16 au 22 Août 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage au pistou Betteraves à l'ail Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Cotentin Abricot	Potage au pistou Galantine de volaille Tortillas Dés de carottes persillés Coulommiers Purée pomme abricot
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Palette de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Gouda Pomme	Potage de légumes Pâtes au basilic Courgettes au bœuf (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Purée de pomme
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Radis en rondelles sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise <input type="checkbox"/> Riz créole Fromage blanc nature Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Haché de veau sauce échalote <input type="checkbox"/> Haricots beurre Pavé 1/2 sel Nectarine
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Tomate ciboulette Bœuf printanier <input type="checkbox"/> Carottes Petit fromage frais aux noix Purée pomme banane	Potage de légumes Macédoine de légumes Andouillette* <input type="checkbox"/> Penne rigate Yaourt nature Pomme
	MENU A	MENU B
 VENDREDI	Potage carmen Salade italienne Colin pané citron <input type="checkbox"/> Pêlé mêle provençal Brie Purée pomme poire	Potage carmen Melon Salade du chef* (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Bleu Banane
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Colombo de volaille <input type="checkbox"/> Semoule Fromage blanc nature Pêche	Potage de légumes Salade soisson Escalope de porc au cidre* <input type="checkbox"/> Navets braisés Fondu président Purée pomme coing ©
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de nicarde Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Chou-fleur persillé Paëlla de poulet (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Bûchette mi chèvre Nectarine

PAUVRE EN SUCRE

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

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°33 - du 16 au 22 Août 2021

 PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

LUNDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage au pistou
	Betteraves à l'ail
	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) <input type="checkbox"/>

	Cotentin
	Abricot
MARDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Tomate vinaigrette
	Filet de colin sauce tomate <input type="checkbox"/>
	Purée de p. de terre
	Fromage frais nature
	Pomme
MERCREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Radis en rondelles sauce fromage blanc
	Poulet sauce basquaise <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Fromage blanc nature
	Pâtisserie sans sucre
JEUDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Tomate ciboulette
	Bœuf printanier <input type="checkbox"/>
	Carottes
	Petit fromage frais aux noix
	Purée pomme banane
VENDREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage carmen
	Salade italienne
	Omelette sauce piperade <input type="checkbox"/>
	Pêlé mèle provençal
	Fromage blanc nature
	Purée pomme poire
SAMEDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Céleri vinaigrette
	Colombo de volaille <input type="checkbox"/>
	Semoule
	Fromage blanc nature
	Pêche
DIMANCHE	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade de nicarde
	Gratin de poisson aux petits légumes (Plat Complet) <input type="checkbox"/>

	Petit fromage frais ail et fines herbes
	Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

 Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

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.

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°34 - du 23 au 29 Août 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage au pistou Salade de pâtes au basilic Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Edam Flan vanille	Potage au pistou Saucisson à l'ail* Daube de bœuf avignonnaise Purée de pommes de terre Brie Purée pomme banane	Potage au pistou Betteraves ciboulette Pizza royale* Salade verte Edam Nectarine
MARDI	Potage de légumes Concombre Jambon braisé sauce barbecue* Courgettes à la provençale Yaourt nature Purée de pommes	Potage de légumes Tomate basilic Haché de veau au jus Riz pilaf Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Salade pastourelle Filet de lieu sauce crème Carottes braisées Yaourt nature Banane
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Merguez Ratatouille Emmental Tarte abricotine	Potage de légumes Melon Filet de colin façon bouillabaisse Pommes boulangères Fromage frais au sel de Guérande Liégeois vanille	Potage de légumes Crêpe au fromage Steak haché sauce au poivre vert Poêlée de légumes Emmental Pêche
JEUDI	Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Emincé de dinde sauce tomate origan Haricots verts persillés Cotentin Pomme	Potage de légumes Salade bicolore Lasagnes à la bolognaise (Plat Complet) *** Camembert Crème dessert caramel	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Museau de porc vinaigrette échalote persil* Salade de tomates Cotentin Yaourt aux fruits
 VENDREDI	Potage carmen Salade camarguaise Beignets de poisson citron Dés de carottes Yaourt nature Poire	Potage carmen Concombre vinaigrette Salade bavaroise (Plat Complet) froid *** Mimolette Purée pomme poire	Potage carmen Taboulé Escalope de dinde au jus Céleri braisé Yaourt nature Mousse au café
SAMEDI	Potage de légumes Salade western Rôti de porc aux herbes* Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au curry Semoule Petit fromage frais nature Abricots	Potage de légumes Salade Marco Polo Tarte au saumon ciboulette Courgettes braisées Fromage frais ail et fines herbes Yaourt aux fruits
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie Purée de brocolis Gouda Gâteau basque	Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie Brunoise de légumes Fraidou Liégeois chocolat	Potage de légumes Salade verte Duo de poisson sauce crème curcuma Penne rigate Gouda Nectarine

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU C

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

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°34 - du 23 au 29 Août 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage au pistou Salade de pâtes au basilic Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Fromage frais nature Flan vanille		Potage au pistou Betteraves ciboulette Daube de bœuf avignonnaise Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Purée pomme banane
MARDI	Potage de légumes Salade pastourelle Filet de lieu sauce crème Carottes braisées Yaourt nature Purée de pommes		Potage de légumes Tomate basilic Haché de veau au jus Riz pilaf Fromage blanc nature Mousse au chocolat au lait
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Steak haché sauce au poivre vert Ratatouille Emmental Tarte abricotine		Potage de légumes Melon Filet de colin façon bouillabaisse Pommes boulangères Fromage blanc nature Liégeois vanille
JEUDI	Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Emincé de dinde sauce tomate origan Haricots verts persillés Cotentin Pomme		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Omelette Macaroni Fromage blanc nature Crème dessert caramel
 VENDREDI	Potage carmen Salade camarguaise Escalope de dinde au jus Dés de carottes Yaourt nature Poire		Potage carmen Concombre vinaigrette Salade du chef (Plat complet) *** Fromage blanc nature Purée pomme poire
SAMEDI	Potage de légumes Céleri vinaigrette Rôti de porc aux herbes* Carottes braisées Petit fromage frais nature Flan nappé caramel		Potage de légumes Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au curry Semoule Fromage blanc nature Abricots
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie Purée de brocolis Fromage frais nature Gâteau basque		Potage de légumes Semoule fantaisie Duo de poisson sauce crème curcuma Brunoise de légumes Fromage blanc nature Liégeois chocolat

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire



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°34 - du 23 au 29 Août 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage au pistou Salade de pâtes au basilic Pilons de poulet rôti <input type="checkbox"/> Petits pois au jus Edam Nectarine	Potage au pistou Saucisson à l'ail* Daube de bœuf avignonnaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Brie Purée pomme banane
	MENU A Potage de légumes Concombre Jambon braisé sauce barbecue* <input type="checkbox"/> Courgettes à la provençale Yaourt nature Purée de pommes	MENU B Potage de légumes Tomate basilic Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Riz pilaf Pavé 1/2 sel Banane
MARDI	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette <input type="checkbox"/> Merguez Ratatouille Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Melon Filet de colin façon bouillabaisse <input type="checkbox"/> Pommes boulangères Fromage frais au sel de Guérande Pêche
	MENU A Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Emincé de dinde sauce tomate origan <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Cotentin Pomme	MENU B Potage de légumes Salade bicolore Lasagnes à la bolognaise (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Camembert Purée pommes banane
MERCREDI	MENU A Potage carmen Salade camarguaise Beignets de poisson citron <input type="checkbox"/> Dés de carottes Yaourt nature Poire	MENU B Potage carmen Concombre vinaigrette Salade bavaroise (Plat Complet) froid *** Mimolette Purée pomme poire
	MENU A Potage de légumes Salade western Rôti de porc aux herbes* <input type="checkbox"/> Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Purée pomme pruneaux ©	MENU B Potage de légumes Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/> Semoule Petit fromage frais nature Abricots
JEUDI	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine
	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine
VENDREDI	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine
	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine
	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine
	MENU A Potage de légumes Melon Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Semoule fantaisie Tomate farçie <input type="checkbox"/> Brunoise de légumes Fraidou Nectarine

PAUVRE EN SUCRE

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne: riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche: pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale: pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

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°34 - du 23 au 29 Août 2021

 PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage au pistou
	Salade de pâtes au basilic
	Pilons de poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Petits pois au jus
	Fromage frais nature
	Nectarine
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Salade pastourelle
	Filet de lieu sauce crème <input type="checkbox"/>
	Carottes braisées
	Yaourt nature
	Purée de pommes
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade de lentilles vinaigrette
	Steak haché sauce au poivre vert <input type="checkbox"/>
	Ratatouille
	Emmental
	Pâtisserie sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Salade de riz tomate concombre
	Emincé de dinde sauce tomate origan <input type="checkbox"/>
	Haricots verts persillés
	Cotentin
	Pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage carmen
	Salade camarguaise
	Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Dés de carottes
	Yaourt nature
	Poire
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Céleri vinaigrette
	Rôti de porc aux herbes* <input type="checkbox"/>
	Carottes braisées
	Petit fromage frais nature
	Purée pomme pruneaux ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Melon
	Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/>
	Purée de brocolis
	Fromage frais nature
	Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

 Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive noire

 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.
