

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°40 - du 4 au 10 Octobre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Velouté aux champignons Pâtes au basilic Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Haricots verts aux oignons Cotentin Pomme	Velouté aux champignons Tomate vinaigrette Couscous de poisson (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Coulommiers Crème dessert chocolat	Velouté aux champignons Chou fleur vinaigrette Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Pommes boulangères Cotentin Purée de pomme
	MENU A	MENU B	MENU C
MARDI	Potage de légumes Betteraves ciboulette Jambonneau sauce moutarde* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Yaourt nature Banane	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade de riz fantaisie Omelette <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt nature Semoule au lait ©
	MENU A	MENU B	MENU C
MERCREDI	Potage de légumes Concombre persillé Coquillettes bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Brie Purée pomme pruneaux	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/> Purée de céleri Yaourt aromatisé Prunes	Potage de légumes Salade verte Crêpe aux fruits de mer <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Brie Mousse au café
	MENU A	MENU B	MENU C
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur <input type="checkbox"/> Riz pilaf Gouda Moelleux poire cannelle	Potage de légumes Poireau vinaigrette Tortillas <input type="checkbox"/> Courgettes à la provençale Fondu président Poire	Potage de légumes Taboulé libanais Croissant jambon fromage* <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Gouda Flan chocolat
	MENU A	MENU B	MENU C
VENDREDI	Potage parmentier Salade indienne Colin pané au citron <input type="checkbox"/> Haricots beurre Yaourt aromatisé Purée pomme myrtille	Potage parmentier Carottes râpées vinaigre de cidre Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> P. de terre sautées ail et persil Mimolette Pomme	Potage parmentier Salade de lentilles Blettes au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt aromatisé Liégeois café
	MENU A	MENU B	MENU C
SAMEDI	Potage de légumes Salade pastourelle Poulet rôti <input type="checkbox"/> Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Banane	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce oseille <input type="checkbox"/> Riz créole Camembert Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade verte Chou-fleur à la parisienne* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais au sel de Guérande Pomme
	MENU A	MENU B	MENU C
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* <input type="checkbox"/> Penne rigate Emmental Far aux pruneaux	Potage de légumes Taboulé Cassiolette de poisson aux petits légumes (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Pommes de terre à l'échalote Langue de bœuf sauce madère <input type="checkbox"/> Navets au beurre Emmental Kiwi
	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 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°40 - du 4 au 10 Octobre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Velouté aux champignons Pâtes au basilic Sauté de porc au jus* Haricots verts aux oignons Cotentin Pomme		Velouté aux champignons Tomate vinaigrette Couscous de poisson (Plat complet) *** Fromage blanc nature Crème dessert chocolat
MARDI	Potage de légumes Betteraves ciboulette Omelette Lentilles cuisinées Yaourt nature Banane		Potage de légumes Salade de riz fantaisie Filet de lieu sauce citron Carottes braisées Fromage blanc nature Flan nappé caramel
MERCREDI	Potage de légumes Concombre persillé Coquillettes bolognaise (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Purée pomme pruneaux		Potage de légumes Salade verte Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Fromage blanc nature Prunes
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Steak haché de veau au jus Riz pilaf Fromage frais nature Moelleux poire cannelle		Potage de légumes Poireau vinaigrette Tortillas Courgettes à la provençale Fromage blanc nature Poire
 VENDREDI	Potage parmentier Salade indienne Blettes au bœuf (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Purée pomme myrtille		Potage parmentier Carottes râpées vinaigre de cidre Rôti de porc au jus* P. de terre sautées ail et persil Fromage blanc nature Pomme
SAMEDI	Potage de légumes Salade pastourelle Poulet rôti Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Banane		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Filet de lieu sauce oseille Riz créole Fromage blanc nature Mousse au chocolat
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* Penne rigate Emmental Far aux pruneaux		Potage de légumes Taboulé Cassolette de poisson aux petits légumes (Plat complet) *** Fromage blanc nature Crème dessert caramel

* 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°40 - du 4 au 10 Octobre 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Velouté aux champignons Pâtes au basilic Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Haricots verts aux oignons Cotentin Pomme	Velouté aux champignons Tomate vinaigrette Couscous de poisson (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Coulommiers Purée de pomme
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Betteraves ciboulette Jambonneau sauce moutarde* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Yaourt nature Banane	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait sans sucre©
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Concombre persillé Coquillettes bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Brie Purée pomme pruneaux	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* <input type="checkbox"/> Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Yaourt nature Prunes
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur <input type="checkbox"/> Riz pilaf Gouda Moelleux poire cannelle sans sucre	Potage de légumes Poireau vinaigrette Tortillas <input type="checkbox"/> Courgettes à la provençale Fondu président Poire
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage parmentier Salade indienne Colin pané au citron <input type="checkbox"/> Haricots beurre Yaourt nature Purée pomme myrtille	Potage parmentier Carottes râpées vinaigre de cidre Rôti de porc au jus* P. de terre sautées ail et persil Mimolette Pomme
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Salade pastourelle Poulet rôti <input type="checkbox"/> Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Banane	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce oseille <input type="checkbox"/> Riz créole Camembert Pomme
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* <input type="checkbox"/> Penne rigate Emmental Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Taboulé Cassolette de poisson aux petits légumes (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fraidou Kiwi

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°40 - du 4 au 10 Octobre 2021



MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Velouté aux champignons
	Pâtes au basilic
	Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Haricots verts aux oignons
	Cotentin Pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Betteraves ciboulette
	Omelette <input type="checkbox"/>
	Lentilles cuisinées
	Yaourt nature Banane
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Concombre persillé
	Coquillettes bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Yaourt nature Purée pomme pruneaux
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Chou rouge vinaigrette
	Steak haché de veau au jus <input type="checkbox"/>
	Riz pilaf
	Fromage frais nature Moelleux poire cannelle sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage parmentier
	Salade indienne
	Blettes au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Yaourt nature Purée pomme myrtille
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Salade pastourelle
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Purée de potiron
	Fromage frais au sel de Guérande Banane
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Salade coleslaw
	Sauté de porc aux pruneaux* <input type="checkbox"/>
	Penne rigate
	Emmental 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 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 de 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°41 - du 11 au 17 Octobre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage Saint Germain Romanesco et chou-fleur au fromage frais ail et fines herbes Palette de porc à la diable* <input type="checkbox"/> Pommes de terre sautées ail et persil Fromage blanc nature Purée pomme quetsches	Potage Saint Germain Salade pastourelle Sauté de bœuf aux groseilles <input type="checkbox"/> Carottes braisées Cotentin Flan nappé caramel	Potage Saint Germain Salade western Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Fromage blanc nature Prunes
	MENU A	MENU B	MENU C
MARDI	Potage de légumes Salade exotique Tortillas <input type="checkbox"/> Courgettes au curcuma Edam Pomme	Potage de légumes Betteraves vinaigrette à la framboise Sauté de dinde sauce tomate <input type="checkbox"/> Tortis Fondu président Mousse au chocolat	Potage de légumes Concombre vinaigrette Quenelles de veau sauce normande <input type="checkbox"/> Boullgour Edam Purée pomme mûres
	MENU A	MENU B	MENU C
MERCREDI	Potage de légumes Salade de risetti poivron basilic Rôti de porc sauce aux poires* <input type="checkbox"/> Haricots verts Fraidou Banane	Potage de légumes Salade verte Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/> Riz pilaf Yaourt aromatisé Liégeois chocolat	Potage de légumes Pommes de terre à l'ancienne Steak haché de poulet <input type="checkbox"/> Salsifis à la crème Fraidou Purée de pomme
	MENU A	MENU B	MENU C
JEUDI	Potage de légumes Céleri rémoulade au curry Poulet sauce suprême <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Crème anglaise Gâteau chocolat betteraves	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Coquillettes Tomme blanche Orange	Potage de légumes Chou fleur vinaigrette Crêpe aux champignons <input type="checkbox"/> Haricots beurre Crème anglaise Yaourt aromatisé
	MENU A	MENU B	MENU C
VENDREDI	Potage carmen Carottes râpées vinaigrette au cumin Parmentier de poisson à la patate douce (Plat complet) *** Coulommiers Flan vanille	Potage carmen Pâté de campagne* Boulettes d'agneau sauce forestière <input type="checkbox"/> Semoule Petit fromage frais aux noix Pomme	Potage carmen Haricots verts vinaigrette Tarte aux légumes <input type="checkbox"/> Salade verte Coulommiers Fromage blanc nature
	MENU A	MENU B	MENU C
SAMEDI	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Chou blanc aux raisins Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Carré fromager Liégeois café	Potage de légumes Salade verte Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Crème dessert caramel
	MENU A	MENU B	MENU C
DIMANCHE	Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Tarte au flan	Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme	Potage de légumes Salade du chef* Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Rondelé 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°41 - du 11 au 17 Octobre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	MENU A Potage Saint Germain Romanesco et chou-fleur au fromage frais ail et fines herbes Escalope de dinde au jus Pommes de terre sautées ail et persil Fromage blanc nature Purée pomme quetsches		MENU B Potage Saint Germain Salade pastourelle Sauté de bœuf aux groseilles Carottes braisées Yaourt nature Flan nappé caramel
MARDI	MENU A Potage de légumes Salade exotique Tortillas Courgettes au curcuma Fromage frais nature Pomme		MENU B Potage de légumes Betteraves vinaigrette à la framboise Sauté de dinde sauce tomate Tortis Yaourt nature Mousse au chocolat
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Salade de risetti poivron basilic Rôti de porc sauce aux poires* Haricots verts Yaourt aromatisé Banane		MENU B Potage de légumes Salade verte Filet de lieu sauce aurore Riz pilaf Yaourt nature Liégeois chocolat
JEUDI	MENU A Potage de légumes Céleri vinaigrette au curry Poulet sauce suprême Navets au beurre persillé Crème anglaise Gâteau chocolat betteraves		MENU B Potage de légumes Chou fleur vinaigrette Omelette Coquillettes Yaourt nature Orange
 VENDREDI	MENU A Potage carmen Carottes râpées vinaigrette au cumin Parmentier de poisson à la patate douce (Plat complet) *** Petit fromage frais aux noix Flan vanille		MENU B Potage carmen Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau sauce forestière Semoule Yaourt nature Pomme
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Jambon blanc* Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Poire		MENU B Potage de légumes Chou blanc aux raisins Chili con carne (Plat complet) *** Yaourt nature Liégeois café
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Emincé de dinde au jus Haricots lingots Emmental Tarte au flan		MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Filet de lieu sauce citron Epinards béchamel Yaourt 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

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°41 - du 11 au 17 Octobre 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	MENU A Potage Saint Germain Romanesco et chou-fleur au fromage frais ail et fines herbes Palette de porc à la diable* <input type="checkbox"/> Pommes de terre sautées ail et persil Fromage blanc nature Purée pomme quetsches	MENU B Potage Saint Germain Salade pastourelle Sauté de bœuf aux groseilles <input type="checkbox"/> Carottes braisées Cotentin Prunes
	MENU A Potage de légumes Salade exotique Tortillas <input type="checkbox"/> Courgettes au curcuma Edam Pomme	MENU B Potage de légumes Betteraves vinaigrette à la framboise Sauté de dinde sauce tomate <input type="checkbox"/> Tortis Fondu président Purée pomme mûres
MARDI	MENU A Potage de légumes Salade de risetti poivron basilic Rôti de porc sauce aux poires* <input type="checkbox"/> Haricots verts Fraidou Banane	MENU B Potage de légumes Salade verte Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/> Riz pilaf Yaourt nature Purée de pomme
	MENU A Potage de légumes Céleri rémoulade au curry Poulet sauce suprême <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Fromage blanc nature Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Saucisson à l'ail* Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Coquillettes Tomme blanche Orange
MERCREDI	MENU A Potage carmen Carottes râpées vinaigrette au cumin Parmentier de poisson à la patate douce (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Coulommiers Purée pomme fenouil	MENU B Potage carmen Pâté de campagne* Boulettes d'agneau sauce forestière Semoule Petit fromage frais aux noix Pomme
	MENU A Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt nature Poire	MENU B Potage de légumes Chou blanc aux raisins Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Carré fromager Purée pomme coing ©
JEUDI	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme
	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme
VENDREDI	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme
	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme
	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Pomme
	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental 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°41 - du 11 au 17 Octobre 2021



LUNDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage Saint Germain	
Romanesco et chou-fleur au fromage frais ail et fines herbes	
Escalope de dinde au jus	<input type="checkbox"/>
Pommes de terre sautées ail et persil	
Fromage blanc nature	
Purée pomme quetsches	
MARDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Salade exotique	
Tortillas	<input type="checkbox"/>
Courgettes au curcuma	
Fromage frais nature	
Pomme	
MERCREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Salade de risetti poivron basilic	
Rôti de porc sauce aux poires*	<input type="checkbox"/>
Haricots verts	
Yaourt aromatisé	
Banane	
JEUDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Céleri vinaigrette au curry	
Poulet sauce suprême	<input type="checkbox"/>
Navets au beurre persillé	
Crème anglaise	
Pâtisserie sans sucre	
VENDREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage carmen	
Carottes râpées vinaigrette au cumin	
Parmentier de poisson à la patate douce (Plat complet)	<input type="checkbox"/>

Petit fromage frais aux noix	
Purée pomme fenouil	
SAMEDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Salade de pâtes tricolore	
Jambon blanc*	<input type="checkbox"/>
Poêlée de légumes	
Yaourt aromatisé	
Poire	
DIMANCHE	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Macédoine de légumes vinaigrette	
Emincé de dinde au jus	<input type="checkbox"/>
Haricots lingots	
Emmental	
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 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.

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°42 - du 18 au 24 Octobre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Crème de légumes Chou rouge vinaigrette Sauté de porc au prunes* Riz créole Gouda Purée de pommes	Crème de légumes Semoule fantaisie Filet de colin sauce crevette Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi	Crème de légumes Salade arlequin Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade verte Gouda Crème dessert caramel
MARDI	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre ail et persil Yaourt nature Banane	Potage de légumes Salade coleslaw Andouillette* Purée de p. de terre Camembert Flan chocolat	Potage de légumes Salade Marco Polo Omelette Julienne de légumes Yaourt nature Pomme
MERCREDI	Potage de légumes Galantine de volaille Filet de lieu sauce agrumes Jardinière de légumes Emmental Semoule au lait ©	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) *** Pavé 1/2 sel Pomme	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Côte de porc au jus* Chou fleur et brocolis Emmental Liégeois café
JEUDI	Potage de légumes Salade de riz Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Cotentin Tarte aux quetsches	Potage de légumes Pâté de foie* Jambon braisé au jus* Haricots lingots Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf à la tomate Pommes de terre sautées ail et persil Cotentin Purée pomme poire
 VENDREDI	Potage Salade de tortis basilic Beignets de poisson Poireau béchamel Brie Prunes	Potage Salade verte Bœuf mode Pomme de terre vapeur Fondue président Purée pomme menthe	Potage Salade fantaisie Risotto de volaille (Plat complet) *** Brie Fromage blanc nature
SAMEDI	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Choucroute* (Plat complet) *** Fraidou Crème dessert vanille	Potage de légumes Pâtes au basilic Tortillas Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi	Potage de légumes Salade piémontaise* Steak haché de veau au jus Haricots verts persillés Fraidou Mousse au chocolat
DIMANCHE	Potage de légumes Taboulé Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Marmite de poisson basquaise Riz créole Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade verte Macaronis façon carbonara* (Plat complet) *** Fromage frais au sel de Guérande 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 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°42 - du 18 au 24 Octobre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Crème de légumes Chou rouge vinaigrette Sauté de porc au prunes* Riz créole Gouda Purée de pommes		Crème de légumes Semoule fantaisie Filet de colin sauce crevette Poêlée de légumes Fromage blanc nature Kiwi
MARDI	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre ail et persil Yaourt nature Banane		Potage de légumes Salade coleslaw Omelette Purée de p. de terre Fromage blanc nature Flan chocolat
MERCREDI	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Filet de lieu sauce agrumes Jardinière de légumes Emmental Semoule au lait ©		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Côte de porc au jus* Macaroni Fromage blanc nature Pomme
JEUDI	Potage de légumes Salade de riz Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Cotentin Tarte aux quetsches		Potage de légumes Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf à la tomate Haricots lingots Fromage blanc nature Orange
VENDREDI	Potage Salade de tortis basilic Bœuf mode Carottes braisées Yaourt nature Prunes		Potage Salade verte Risotto de volaille (Plat complet) *** Fromage blanc nature Purée pomme menthe
SAMEDI	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Steak haché de veau au jus Légumes choucroute Fromage frais nature Crème dessert vanille		Potage de légumes Pâtes au basilic Tortillas Epinards à la crème Fromage blanc nature Kiwi
DIMANCHE	Potage de légumes Taboulé Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Yaourt nature Tarte normande		Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Marmite de poisson basquaise Riz créole Fromage blanc nature Flan nappé caramel

* 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°42 - du 18 au 24 Octobre 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Crème de légumes Chou rouge vinaigrette Sauté de porc au prunes* <input type="checkbox"/> Riz créole Gouda Purée de pommes	Crème de légumes Semoule fantaisie Filet de colin sauce crevette <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Yaourt nature Banane	Potage de légumes Salade coleslaw Andouillette* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Camembert Pomme
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Galantine de volaille Filet de lieu sauce agrumes <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Emmental Semoule au lait sans sucre©	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Pavé 1/2 sel Pomme
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Salade de riz Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Carottes persillées Cotentin Pâtisserie édulcorée	Potage de légumes Pâté de foie* <input type="checkbox"/> Jambon braisé au jus* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Yaourt nature Orange
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage Salade de tortis basilic Beignets de poisson <input type="checkbox"/> Poireau béchamel Brie Prunes	Potage Salade verte Bœuf mode Pomme de terre vapeur Fondu président Purée pomme menthe
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fraidou Purée pomme coing ©	Potage de légumes Pâtes au basilic Tortillas <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Taboulé Cuisse de canette au jus <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette <input type="checkbox"/> Marmite de poisson basquaise Riz créole 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 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°42 - du 18 au 24 Octobre 2021



MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Crème de légumes
	Chou rouge vinaigrette
	Sauté de porc au prunes* <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Gouda
	Purée de pommes
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Salade de lentilles
	Poulet Vallée d'Auge <input type="checkbox"/>
	Haricots beurre ail et persil
	Yaourt nature
	Banane
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade de pommes de terre échalotes
	Filet de lieu sauce agrumes <input type="checkbox"/>
	Jardinière de légumes
	Emmental
	Semoule au lait sans sucre©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Salade de riz
	Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/>
	Carottes persillées
	Cotentin
	Pâtisserie édulcorée
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage
	Salade de tortis basilic
	Bœuf mode <input type="checkbox"/>
	Carottes braisées
	Yaourt nature
	Prunes
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Carottes râpées à l'orange
	Steak haché de veau au jus <input type="checkbox"/>
	Légumes choucroute
	Fromage frais nature
	Purée pomme coing ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Taboulé
	Cuisse de canette au jus <input type="checkbox"/>
	Petits pois fermière
	Yaourt 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.

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°43 - du 25 au 31 Octobre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage Salade coleslaw Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Mimolette Liégeois café	Potage Salade soisson Colin meunière citron <input type="checkbox"/> Chou-fleur et brocoli Fromage blanc nature Pomme	Potage Salade nicarde Omelette nature <input type="checkbox"/> Carottes persillées Mimolette Crème dessert vanille
	MENU A	MENU B	MENU C
MARDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Haricots verts Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme banane	Potage de légumes Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> Saucisse de Toulouse* Lentilles cuisinées Emmental Flan nappé caramel	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Steak haché sauce au poivre vert <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Petit fromage frais ail et fines herbes Banane
	MENU A	MENU B	MENU C
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade italienne Goulash de bœuf <input type="checkbox"/> Petits pois Tomme noire Mousse au chocolat	Potage de légumes Macédoine de légumes Crêpe aux fruits de mer <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Yaourt aromatisé Pruneaux au vin
	MENU A	MENU B	MENU C
JEUDI	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette* Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Chou fleur béchamel Coulommiers Gaufre au chocolat	Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Escalope de dinde sauce forestière <input type="checkbox"/> Coquillettes Cotentin Prunes	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Tarte au fromage <input type="checkbox"/> Salade verte Coulommiers Purée pomme myrtille
	MENU A	MENU B	MENU C
VENDREDI	Potage Chou rouge vinaigrette Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Edam Crème dessert vanille	Potage Salade Marco Polo Cordon bleu Petits pois au jus Fromage blanc nature Pomme	Potage Crêpe au fromage Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Edam Liégeois chocolat
	MENU A	MENU B	MENU C
SAMEDI	Potage de légumes Taboulé Poulet sauce chasseur <input type="checkbox"/> Navets braisés Fraidou Kiwi	Potage de légumes Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Bleu Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade du chef* Œufs durs béchamel <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Fraidou Mousse café
	MENU A	MENU B	MENU C
DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Potée au jambonneau* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Crème anglaise Moelleux au chocolat	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes et champignons persillés Gouda Orange	Potage de légumes Salade coleslaw Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Crème anglaise Yaourt aromatisé

* 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



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°43 - du 25 au 31 Octobre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage Salade coleslaw Hachis Parmentier (Plat complet) *** Fromage blanc nature Liégeois café		Potage Salade soisson Omelette nature Chou-fleur et brocoli Yaourt nature Pomme
MARDI	MENU A Potage de légumes Céleri vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Emmental Purée pomme banane		MENU B Potage de légumes Betteraves vinaigrette Steak haché sauce au poivre vert Lentilles cuisinées Yaourt nature Flan nappé caramel
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Poire		MENU B Potage de légumes Salade italienne Goulash de bœuf Petits pois Yaourt nature Mousse au chocolat
JEUDI	MENU A Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc au jus* Chou fleur béchamel Fromage frais nature Gaufre au chocolat		MENU B Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Escalope de dinde sauce forestière Coquillettes Yaourt nature Prunes
VENDREDI	MENU A Potage Chou rouge vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Riz créole Fromage blanc nature Crème dessert vanille		MENU B Potage Salade Marco Polo Jambon blanc* Petits pois au jus Yaourt nature Pomme
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Taboulé Poulet sauce chasseur Navets braisés Fromage frais nature Kiwi		MENU B Potage de légumes Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de pommes de terre Yaourt nature Crème dessert chocolat
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade coleslaw Blanquette de volaille Riz créole Crème anglaise Moelleux au chocolat		MENU B Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de lieu sauce citron Carottes et champignons persillés Yaourt nature Orange

* 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°43 - du 25 au 31 Octobre 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage Salade coleslaw Hachis Parmentier (Plat complet) *** Mimolette Purée pomme pruneaux	Potage Salade soisson Colin meunière citron Chou-fleur et brocoli Fromage blanc nature Pomme
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme banane	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse* Lentilles cuisinées Emmental Banane
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) *** Yaourt nature Poire	Potage de légumes Salade italienne Goulash de bœuf Petits pois Tomme noire Purée pomme poire
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette* Rôti de porc au jus* Chou fleur béchamel Coulommiers Purée pomme myrtille	Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Escalope de dinde sauce forestière Coquillettes Cotentin Prunes
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage Chou rouge vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Riz créole Edam Purée pomme figues	Potage Salade Marco Polo Cordon bleu Petits pois au jus Fromage blanc nature Pomme
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Taboulé Poulet sauce chasseur Navets braisés Fraidou Kiwi	Potage de légumes Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de pommes de terre Bleu Purée pomme pruneau ©
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Potée au jambonneau* (Plat complet) *** Fromage blanc nature Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de lieu sauce citron Carottes et champignons persillés Gouda Orange

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°43 - du 25 au 31 Octobre 2021



LUNDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage	
Salade coleslaw	
Hachis Parmentier (Plat complet)	<input type="checkbox"/>

Fromage blanc nature	
Purée pomme pruneaux	
MARDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Céleri vinaigrette	
Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne	<input type="checkbox"/>
Haricots verts	
Emmental	
Purée pomme banane	
MERCREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Macédoine de légumes vinaigrette	
Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	<input type="checkbox"/>

Yaourt aromatisé	
Poire	
JEUDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Carottes râpées vinaigrette	
Rôti de porc au jus*	<input type="checkbox"/>
Chou fleur béchamel	
Fromage frais nature	
Purée pomme myrtille	
VENDREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage	
Chou rouge vinaigrette	
Filet de colin sauce bretonne	<input type="checkbox"/>
Riz créole	
Fromage blanc nature	
Purée pomme figues	
SAMEDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Taboulé	
Poulet sauce chasseur	<input type="checkbox"/>
Navets braisés	
Fromage frais nature	
Kiwi	
DIMANCHE	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
Potage de légumes	
Salade coleslaw	
Blanquette de volaille	<input type="checkbox"/>
Riz créole	
Crème anglaise	
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 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.