

NOM et Prénom :

COMMUNE :

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

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage Dubarry Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Vache qui rit Purée de pomme © <input type="checkbox"/>	Potage Dubarry Salade italienne Emincé de dinde au paprika <input type="checkbox"/> Petits pois Gouda Pomme	Potage Dubarry Salade western Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Haricots beurre à la tomate Vache qui rit Mousse au chocolat au lait
MARDI	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Pêche <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Crêpe au fromage Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne* <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Camembert Flan chocolat	Potage de légumes Salade Marco Polo Tarte au saumon ciboulette <input type="checkbox"/> Salade verte Fromage blanc nature Crème dessert caramel
MERCREDI	Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Yaourt nature Gaufre au chocolat <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Filet de lieu sauce oseille <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Cotentin Flan vanille	Potage de légumes Salade de riz niçois Quiche lorraine* <input type="checkbox"/> Salade verte Yaourt aromatisé Banane
JEUDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Haricots lingots Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme © <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Salade de p. de terre à l'aneth Omelette <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Saint Paulin Nectarine	Potage de légumes Pâtes au basilic Escalope de dinde sauce normande <input type="checkbox"/> Petits pois au jus Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois café
 VENDREDI	Potage parmentier Betteraves à la menthe Marmite de poisson basquaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Brie Prunes <input type="checkbox"/>	Potage parmentier Taboulé libanais Sauté de dinde au jus <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Pavé demi-sel Flan nappé caramel	Potage parmentier Salade verte Tortellini de bœuf sauce tomate (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Brie Purée de poire ©
SAMEDI	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Navets braisés Fondu président <input type="checkbox"/> Crème dessert vanille <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Nectarine	Potage de légumes Salade de pois chiches Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/> Salade verte Fondu président Liégeois chocolat
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Tarte abricotine <input type="checkbox"/>	Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé Pomme	Potage de légumes Salade du chef* Assiette de charcuterie* (Froid) <input type="checkbox"/> Haricots verts vinaigrette Petit fromage frais aux noix Fromage blanc nature

* 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°35 - du 30 Août au 5 Septembre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage Dubarry Carottes râpées ciboulette Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Fromage frais nature Purée de pomme ©		Potage Dubarry Salade italienne Emincé de dinde au paprika Petits pois Yaourt nature Pomme
MARDI	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Hachis parmentier (Plat complet) *** Fromage blanc nature Pêche		Potage de légumes Salade Marco Polo Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne* Poêlée de légumes Yaourt nature Flan chocolat
MERCREDI	Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons Pâtes papillons Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat		Potage de légumes Salade de riz niçois Filet de lieu sauce oseille Mitonnée de légumes Yaourt nature Flan vanille
JEUDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Escalope de dinde sauce normande Haricots lingots Fromage frais nature Purée de pomme ©		Potage de légumes Salade de p. de terre à l'aneth Omelette Epinards béchamel Yaourt nature Nectarine
VENDREDI	Potage parmentier Betteraves à la menthe Marmite de poisson basquaise Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Prunes		Potage parmentier Taboulé libanais Sauté de dinde au jus Jardinière de légumes Yaourt nature Flan nappé caramel
SAMEDI	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc au jus* Navets braisés Emmental Crème dessert vanille		Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Chili con carne (Plat complet) *** Yaourt nature Nectarine
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti Ratatouille Petit fromage frais aux noix Tarte abricotine		Potage de légumes Tomate vinaigrette Matelote de poisson Pommes de terre rissolées 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



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°35 - du 30 Août au 5 Septembre 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage Dubarry Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Vache qui rit Purée de pomme ©	Potage Dubarry Salade italienne Emincé de dinde au paprika <input type="checkbox"/> Petits pois Gouda Pomme
	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Pêche	MENU B Potage de légumes Crêpe au fromage Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne* <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Camembert Purée pomme banane ©
MARDI	MENU A Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Yaourt nature Purée pomme fraise ©	MENU B Potage de légumes Cervelas vinaigrette* <input type="checkbox"/> Filet de lieu sauce oseille Mitonnée de légumes Cotentin Banane
	MENU A Potage de légumes Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Haricots lingots Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme ©	MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre à l'aneth <input type="checkbox"/> Omelette Epinards béchamel Saint Paulin Nectarine
MERCREDI	MENU A Potage parmentier Betteraves à la menthe Marmite de poisson basquaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Brie Prunes	MENU B Potage parmentier Taboulé libanais Sauté de dinde au jus Jardinière de légumes Pavé demi-sel Purée de poire ©
	MENU A Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Navets braisés Fondu président Purée pomme coing ©	MENU B Potage de légumes Chou-fleur à la grecque <input type="checkbox"/> Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Nectarine
JEUDI	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt nature Pomme
	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt nature Pomme
VENREDI	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt nature Pomme
	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt nature Pomme
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt nature Pomme
	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt nature Pomme
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt nature Pomme
	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet rôti <input type="checkbox"/> Ratatouille Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Tomate mozzarella Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées 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°35 - du 30 Août au 5 Septembre 2021

PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage Dubarry
	Carottes râpées ciboulette
	Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/>
	Riz pilaf
	Fromage frais nature
	Purée de pomme ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Macédoine de légumes vinaigrette
	Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Fromage blanc nature
	Pêche
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Concombre vinaigrette
	Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/>
	Pâtes papillons
	Fromage blanc nature
	Purée pomme fraise ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Tomate vinaigrette
	Escalope de dinde sauce normande <input type="checkbox"/>
	Haricots lingots
	Fromage frais nature
	Purée de pomme ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage parmentier
	Betteraves à la menthe
	Marmite de poisson basquaise <input type="checkbox"/>
	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc nature
	Prunes
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Salade arlequin
	Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Navets braisés
	Emmental
	Purée pomme coing ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Salade de lentilles
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Ratatouille
	Petit fromage frais aux noix
	Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU

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°36 - du 6 au 12 Septembre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Velouté de champignons Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Cotentin Riz au lait B	Velouté de champignons Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/> Coquillettes Gouda Pomme	Velouté de champignons Salade de lentilles Pizza royale* <input type="checkbox"/> Julienne de légumes Cotentin Pomme
MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre B Yaourt nature Pêche	Potage de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Navets braisés Fraidou Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade verte Omelette sauce piperade <input type="checkbox"/> Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé Flan nappé caramel
MERCREDI	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Merguez <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Emmental Mousse au café B	Potage de légumes Courgettes et poivrons vinaigrette à l'origan Rognons de porc sauce bordelaise* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Rondelé Purée de pommes	Potage de légumes Taboulé Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Chou fleur persillé Emmental Banane
JEUDI	Potage de légumes Mortadelle* <input type="checkbox"/> Tajine de volaille à l'orientale Poêlée de légumes B Yaourt nature Paris Brest	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Petit fromage frais aux noix Flan chocolat	Potage de légumes Salade pastourelle Tarte chèvre basilic <input type="checkbox"/> Céleri braisé Yaourt nature Purée pomme poire
 VENDREDI	Potage au pistou P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Nectarine B	Potage au pistou Rillettes de porc* <input type="checkbox"/> Salade camarguaise (Plat Complet) froid <input type="checkbox"/> *** Camembert Purée pomme nectarine	Potage au pistou Concombre vinaigrette Tarte au fromage <input type="checkbox"/> Fondue de poireaux Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois café
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Pavé demi-sel B Prunes	Potage de légumes Melon Œufs durs sauce tomate <input type="checkbox"/> Haricots verts Edam Yaourt aux fruits	Potage de légumes Salade Piémontaise* <input type="checkbox"/> Croque-Monsieur* <input type="checkbox"/> Salade verte Pavé demi-sel Flan nappé caramel
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Tomme blanche B Tarte normande	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Yaourt nature Flan vanille	Potage de légumes Salade indienne Feuilleté de poisson au beurre blanc <input type="checkbox"/> Pêlé mèle provençal Tomme blanche 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°36 - du 6 au 12 Septembre 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Velouté de champignons Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Cotentin Riz au lait	Velouté de champignons Macédoine de légumes vinaigrette Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/> Coquillettes Fromage blanc nature Crème dessert vanille
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Salade verte Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Pêche	Potage de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Navets braisés Fromage blanc nature Mousse au chocolat
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Emmental Mousse au café	Potage de légumes Courgettes et poivrons vinaigrette à l'origan Rognons de porc sauce bordelaise* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Fromage blanc nature Purée de pommes
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Salade pastourelle Tajine de volaille à l'orientale <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt nature Paris Brest	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Fromage blanc nature Flan chocolat
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage au pistou P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Fromage frais nature Nectarine	Potage au pistou Concombre vinaigrette Salade camarguaise (Plat Complet) froid <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Purée pomme nectarine
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Yaourt aromatisé Prunes	Potage de légumes Melon Œufs durs sauce tomate <input type="checkbox"/> Haricots verts Fromage blanc nature Yaourt aux fruits
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Fromage frais nature Tarte normande	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Flan vanille

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

* 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°36 - du 6 au 12 Septembre 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Velouté de champignons Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Cotentin Tapioca au lait sans sucre	Velouté de champignons Macédoine de légumes Filet de lieu sauce curry <input type="checkbox"/> Coquillettes Gouda Pomme
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Boulettes de bœuf marengo Purée de p. de terre Yaourt nature Pêche	Potage de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Navets braisés Fraidou Purée pomme banane
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Merguez <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Emmental Banane	Potage de légumes Courgettes et poivrons vinaigrette à l'origan Rognons de porc sauce bordelaise* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Rondelé Purée de pommes
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Mortadelle* <input type="checkbox"/> Tajine de volaille à l'orientale Poêlée de légumes Yaourt nature Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Petit fromage frais aux noix Purée pomme poire
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage au pistou P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Nectarine	Potage au pistou Rillettes de porc* Salade camarguaise (Plat Complet) froid *** Camembert Purée pomme nectarine
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Pavé demi-sel Prunes	Potage de légumes Melon Œufs durs sauce tomate <input type="checkbox"/> Haricots verts Coulommiers Purée pomme coing ©
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Tomate et concombre vinaigrette Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Tomme blanche Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Fondu président 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°36 - du 6 au 12 Septembre 2021

PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Velouté de champignons
	Salade bicolore
	Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Courgettes braisées
	Cotentin
Tapioca au lait sans sucre	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Salade verte
	Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/>
	Purée de p. de terre
	Yaourt nature
Pêche	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade de riz façon niçoise
	Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Haricots beurre au curcuma
	Emmental
Banane	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Salade pastourelle
	Tajine de volaille à l'orientale <input type="checkbox"/>
	Poêlée de légumes
	Yaourt nature
Pâtisserie sans sucre	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage au pistou
	P. de terre, tomate, oignons
	Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/>
	Carottes braisées
	Fromage frais nature
Nectarine	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Chou-fleur à la grecque
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Pâtes tortis
	Yaourt nature
Prunes	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Tomate et concombre vinaigrette
	Rôti de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/>
	Mitonnée de légumes
	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°37 - du 13 au 19 Août 2021

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

* 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°37 - du 13 au 19 Août 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Poulet rôti Petits pois fermière Emmental Purée pomme pêche		Potage carmen Salade coleslaw Tortis à la bolognaise (Plat complet) *** Fromage blanc nature Flan chocolat
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Boulette d'agneau sauce tandoori Riz créole Yaourt nature Liégeois café		Potage de légumes Pomme de terre échalote Filet de lieu sauce à l'aneth Purée de céleri Fromage blanc nature Poire
MERCREDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette Rôti de porc au jus* Pomme de terre sautées ail et persil Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait		Potage de légumes Salade de tortis Œuf durs vinaigrette Salade d'haricots verts et tomates (F) Fromage blanc nature Banane
JEUDI	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Tortilla aux oignons Ratatouille Fromage frais nature Eclair au café		Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc au curry Estouffade de bœuf Polenta crémeuse Fromage blanc nature Purée pomme banane
 VENDREDI	Potage Saint Germain Tomate Parmentier de poisson (Plat complet) *** Fromage blanc nature Nectarine		Potage Saint Germain Salade exotique Sauté de dinde au romarin Navets braisés Fromage blanc nature Œuf au lait
SAMEDI	Potage de légumes Salade verte Haché de veau au jus Lentilles Yaourt aromatisé Flan nappé au caramel		Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Omelette sauce tomate Courgettes provençales Fromage blanc nature Pomme
DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Fromage frais nature Far Breton		Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Fromage blanc nature Kiwi

* 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°37 - du 13 au 19 Août 2021

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Poulet rôti Petits pois fermière Fraidou Purée pomme pêche	Potage carmen Salade coleslaw Tortis a la boignaise (Plat complet) *** Emmental Pêche
	MENU A Potage de légumes Concombre ciboulette Boulette d'agneau sauce tandoori Riz créole Camembert Purée pomme poire	MENU B Potage de légumes Pomme de terre échalote Filet de lieu sauce à l'aneth Purée de céleri Fondu président Poire
MARDI	MENU A Potage de légumes Betterave vinaigrette Rôti de porc au jus* Pomme de terre sautées ail et persil Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme pruneaux	MENU B Potage de légumes Salade de tortis Œufs durs mayonnaise Salade d'haricots verts et tomates (F) Yaourt nature Banane
	MENU A Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Tortilla aux oignons Ratatouille Gouda Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc au curry Estouffade de beuf Polenta crémeuse Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme banane
MERCREDI	MENU A Potage Saint Germain Saucisson à l'ail* Parmentier de poisson (Plat complet) *** Fromage blanc nature Nectarine	MENU B Potage Saint Germain Salade exotique Sauté de dinde au romarin Navets braisés Tomme blanche Œuf au lait sans sucre
	MENU A Potage de légumes Salade verte Saucisse de Toulouse* Lentilles Contentin Purée de pomme coing ©	MENU B Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Haché de veau au jus Courgettes provençales Carré fromager Pomme
JEUDI	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
VENDREDI	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
	MENU A Potage de légumes Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Emmental Pâtisserie sans sucre	MENU B Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature 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°37 - du 13 au 19 Août 2021

PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage carmen
	Salade de riz tomate concombre
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Petits pois fermière
	Emmental
	Purée pomme pêche
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Concombre ciboulette
	Boulette d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Yaourt nature
	Purée pomme poire
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Betterave vinaigrette
	Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Pomme de terre sautées ail et persil
	Yaourt nature
	Purée pomme pruneaux
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Haricots verts vinaigrette
	Tortilla aux oignons <input type="checkbox"/>
	Ratatouille
	Fromage frais nature
	Pâtisserie sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage Saint Germain
	Tomate
	Parmentier de poisson (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Fromage blanc nature
	Nectarine
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Salade verte
	Haché de veau au jus <input type="checkbox"/>
	Lentilles
	Yaourt nature
	Purée de pomme coing ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Melon
	Emincé de dinde à la crème de poivron <input type="checkbox"/>
	Riz pilaf
	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.


NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°38- du 20 au 26 Septembre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage parmentier	Potage parmentier	Potage parmentier
	Betteraves	Galantine de volaille	Salade de pommes de terre tomate oignons
	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet)	Sauté de porc à la sauge*	Feuilleté du pêcheur
	***	Brunoise de légumes	Salade verte
	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Yaourt aromatisé
	Prunes B	Purée pomme banane	Mousse au chocolat
MARDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tomate vinaigrette	Pâtes au basilic	Semoule fantaisie
	Palette de porc au jus*	Emincé de dinde au miel	Tortillas aux oignons
	Lentilles cuisinées	Haricots verts	Ratatouille
	Gouda	Vache qui rit	Gouda
	Flan nappé caramel B	Pomme	Pruneaux au thé
MERCREDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Carottes râpées ciboulette	Macédoine de légumes	Salade italienne
	Courgettes au bœuf (Plat complet)	Rôti de porc au jus*	Colin pané citron
	***	Pommes de terre rissolées	Chou fleur persillé
	Cotentin	Yaourt nature	Cotentin
	Semoule au lait rhum raisins B	Poire	Liégeois vanille
JEUDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette	Salade verte
	Poulet chasseur	Haché de veau sauce échalote	Omelette aux fines herbes
	Navets braisés	Riz créole	Pommes vapeur
	Fraidou	Edam	Fraidou
	Moelleux au chocolat B	Purée pomme vanille	Purée pomme vanille
VENDREDI	Potage carmen	Potage carmen	Potage carmen
	Salade de riz tomate concombre	Courgettes râpées rémoulade	Pâté de campagne*
	Filet de colin sauce bercy	Sauté de bœuf marengo	Tarte au fromage
	Pêlé mêlé provençal	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel
	Brie	Pavé 1/2 sel	Brie
	Pomme B	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat
SAMEDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Céleri rémoulade	Taboulé	Crêpe au fromage
	Colombo de volaille	Langue de bœuf sauce charcutière	Gratin de poisson aux petits légumes (Plat Complet)
	Coquillettes	Carottes braisées	***
	Yaourt nature	Fondu président	Yaourt nature
	Prunes B	Crème dessert chocolat	Fromage blanc nature
DIMANCHE	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Salade Marco Polo	Haricots verts vinaigrette	Salade de p.de terre océane
	Poitrine de porc farcie au jus*	Paëlla de poulet (Plat Complet)	Boulettes de bœuf sauce tomate
	Haricots verts persillés	***	Mitonnée de légumes
	Petit fromage frais ail et fines herbes	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes
	Gâteau basque B	Poire	Liégeois café

* 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°38- du 20 au 26 Septembre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage parmentier Betteraves Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Yaourt aromatisé Prunes		Potage parmentier Salade de pommes de terre tomate oignons Sauté de porc à la sauge* Brunoise de légumes Fromage blanc nature Purée pomme banane
MARDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Emincé de dinde au miel Lentilles cuisinées Yaourt nature Flan nappé caramel		Potage de légumes Pâtes au basilic Tortillas aux oignons Haricots verts Fromage blanc nature Pomme
MERCREDI	Potage de légumes Carottes râpées ciboulette Courgettes au bœuf (Plat complet) *** Cotentin Semoule au lait rhum raisins		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Rôti de porc au jus* Pommes de terre rissolées Fromage blanc nature Poire
JEUDI	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet chasseur Navets braisés Fromage frais nature Moelleux au chocolat		Potage de légumes Concombre vinaigrette Haché de veau sauce échalote Riz créole Fromage blanc nature Banane
 VENDREDI	Potage carmen Salade de riz tomate concombre Filet de colin sauce bercy Pêlé mêlé provençal Yaourt aromatisé Pomme		Potage carmen Courgettes râpées rémoulade Sauté de bœuf marengo Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Crème dessert vanille
SAMEDI	Potage de légumes Céleri vinaigrette Colombo de volaille Coquillettes Yaourt nature Prunes		Potage de légumes Taboulé Gratin de poisson aux petits légumes (Plat Complet) *** Fromage blanc nature Crème dessert chocolat
DIMANCHE	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Paëlla de poulet (Plat Complet) *** Emmental Gâteau basque		Potage de légumes Salade Marco Polo Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés Fromage blanc nature Poire

* 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°38- du 20 au 26 Septembre 2021

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

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°38- du 20 au 26 Septembre 2021

 PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

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

		Yaourt nature
		Prunes
MARDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Tomate vinaigrette
		Emincé de dinde au miel <input type="checkbox"/>
		Lentilles cuisinées
		Yaourt nature
		Purée pomme poire
MERCREDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Carottes râpées ciboulette
		Courgettes au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/>

		Cotentin
		Semoule au lait rhum raisins sans sucre
JEUDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Salade de lentilles
		Poulet chasseur <input type="checkbox"/>
		Navets braisés
		Fromage frais nature
		Pâtisserie sans sucre
VENDREDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage carmen
		Salade de riz tomate concombre
		Filet de colin sauce bercy <input type="checkbox"/>
		Pêlé mèle provençal
		Yaourt nature
		Pomme
SAMEDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Céleri vinaigrette
		Colombo de volaille <input type="checkbox"/>
		Coquillettes
		Yaourt nature
		Prunes
DIMANCHE		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Haricots verts vinaigrette
		Paëlla de poulet (Plat Complet) <input type="checkbox"/>

		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

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°39 - du 27 Septembre au 3 Octobre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage de légumes Salade de p. de terre, tomate, oignons Emincé de dinde aux oignons Petits pois au jus Edam Flan vanille	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (Plat Complet) *** Fromage blanc nature Purée de pomme	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de lieu sauce crème Purée d'épinards Edam Pomme
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Rôti de porc au jus* Lentilles Emmental Mousse au café	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Filet de colin façon bouillabaisse Riz pilaf Pavé 1/2 sel Banane	Potage de légumes Salade de pâtes basilic Tarte aux poireaux Salade verte Emmental Purée pomme banane
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Merguez Courgettes persillées Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Tomate basilic Daube de bœuf avignonnaise Tortis Fromage frais au sel de Guérande Liégeois vanille	Potage de légumes Salade de blé fantasie Feuilleté au fromage Navets au beurre persillé Yaourt aromatisé Purée pomme menthe
JEUDI	Potage de légumes Pâté forestier* Poulet à l'Orléanaise Purée de betteraves Petit fromage frais aux noix Moelleux façon Pithivier fondant	Potage de légumes Salade bicolore Boulettes d'agneau sauce tandoori Pommes rissolées Rondelé Pomme	Potage de légumes Salade camarguaise Museau de porc vinaigrette échalote persil* Salade de tomates Petit fromage frais aux noix Yaourt aux fruits
VENDREDI	Potage au pistou Salade western Beignets de poisson citron Mitonnée de légumes Cotentin Poire	Potage au pistou Tomate vinaigrette Escalope de dinde au jus Riz créole Mimolette Flan chocolat	Potage au pistou Salade verte Salade bavaroise (Plat Complet) froid *** Cotentin Yaourt aromatisé
SAMEDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon braisé sauce barbecue* Purée de pommes de terre Fromage frais ail et fines herbes Liégeois café M	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Sauté de dinde au curry Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi	Potage de légumes Salade indienne Tortillas Courgettes provençales Fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat
DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Cuisse de pintade rôtie Penne rigate Gouda Tarte normande	Potage de légumes Salade arlequin Filet de lieu sauce crème curcuma Fondue de poireaux Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Concombre tzatziki Tomate farçie Jardinière de légumes Gouda 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°39 - du 27 Septembre au 3 Octobre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage de légumes Salade de p. de terre, tomate, oignons Emincé de dinde aux oignons Petits pois au jus Edam Flan vanille		Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce crème Purée d'épinards Yaourt nature Purée de pomme
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Rôti de porc au jus* Lentilles Emmental Mousse au café		Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Filet de colin façon bouillabaisse Riz pilaf Yaourt nature Banane
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Omelette Courgettes persillées Yaourt aromatisé Poire		Potage de légumes Tomate basilic Daube de bœuf avignonnaise Tortis Yaourt nature Liégeois vanille
JEUDI	Potage de légumes Salade camarguaise Poulet à l'Orléanaise Purée de betteraves Petit fromage frais aux noix Moelleux façon Pithivier fondant		Potage de légumes Salade bicolore Boulettes d'agneau sauce tandoori Pommes rissolées Yaourt nature Pomme
VENDREDI	Potage au pistou Salade verte Salade bavaroise (Plat Complet) froid *** Cotentin Poire		Potage au pistou Tomate vinaigrette Escalope de dinde au jus Riz créole Yaourt nature Flan chocolat
SAMEDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au curry Purée de pommes de terre Yaourt nature Liégeois café		Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Tortillas Courgettes provençales Yaourt nature Kiwi
DIMANCHE	Potage de légumes Concombre tzatziki Cuisse de pintade rôtie Penne rigate Fromage frais nature Tarte normande		Potage de légumes Salade arlequin Filet de lieu sauce crème curcuma Fondue de poireaux Yaourt 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



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

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

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

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage de légumes Salade de p. de terre, tomate, oignons Emincé de dinde aux oignons <input type="checkbox"/> Petits pois au jus Edam Pomme	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (Plat Complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Purée de pomme
	PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Lentilles Emmental Semoule au lait sans sucre	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Filet de colin façon bouillabaisse <input type="checkbox"/> Riz pilaf Pavé 1/2 sel Banane
	PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Merguez <input type="checkbox"/> Courgettes persillées Yaourt nature Poire	Potage de légumes Tomate basilic Daube de bœuf avignonnaise <input type="checkbox"/> Tortis Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme menthe
	PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes Pâté forestier* Poulet à l'Orléanaise <input type="checkbox"/> Purée de betteraves Petit fromage frais aux noix Moelleux façon pithivié sans sucre	Potage de légumes Salade bicolore Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Rondelé Pomme
	PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage au pistou Salade western Beignets de poisson citron <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Cotentin Poire	Potage au pistou Tomate vinaigrette Escalope de dinde au jus Riz créole Mimolette Purée pomme poire
	PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Jambon braisé sauce barbecue* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fromage frais ail et fines herbes Purée pomme coin ©	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/> Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi
	PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Cuisse de pintade rôtie <input type="checkbox"/> Penne rigate Gouda Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Salade arlequin Filet de lieu sauce crème curcuma <input type="checkbox"/> Fondue de poireaux Fraidou 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°39 - du 27 Septembre au 3 Octobre 2021

PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE

	MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes
	Salade de p. de terre, tomate, oignons
	Emincé de dinde aux oignons <input type="checkbox"/>
	Petits pois au jus
	Edam
	MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
MARDI	Potage de légumes
	Concombre ciboulette
	Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Lentilles
	Emmental
	MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade de lentilles vinaigrette
	Omelette <input type="checkbox"/>
	Courgettes persillées
	Yaourt aromatisé
	MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
JEUDI	Potage de légumes
	Salade camarguaise
	Poulet à l'Orléanaise <input type="checkbox"/>
	Purée de betteraves
	Petit fromage frais aux noix
	MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
VENDREDI	Potage au pistou
	Salade verte
	Salade bavaroise (Plat Complet) froid <input type="checkbox"/>

	Cotentin
	MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
SAMEDI	Potage de légumes
	Betteraves vinaigrette
	Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/>
	Purée de pommes de terre
	Yaourt nature
	MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
DIMANCHE	Potage de légumes
	Concombre tzatziki
	Cuisse de pintade rôtie <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 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.