



Semaine n°44- du 1er au 7 Novembre 2021

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

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage au pistou Betterave ciboulette Parmentier de canard (Plat complet) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Paris Brest	Potage au pistou Semoule fantaisie Paupiette de veau sauce chasseur Choux de Bruxelles Saint Paulin Orange	Potage au pistou Betterave ciboulette Parmentier de canard (Plat complet) *** Yaourt nature Paris Brest	Potage au pistou Betterave ciboulette Parmentier de canard (Plat complet) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre
MARDI	Potage de légumes Carottes râpées Palette de porc au jus* Haricots lingots Fondus président Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade du Léon Filet de colin à l'armoricaine Haricots beurre persillés Emmental Riz au lait ©	Potage de légumes Carottes râpées Haché de poulet Haricots lingots Emmental Mousse au chocolat	Potage de légumes Carottes râpées Palette de porc au jus* Haricots lingots Fondus président Pomme
MERCREDI	Potage de légumes Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Pâté de campagne* Fricassée de volaille Navets braisés Gouda Banane	Potage de légumes Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane
JEUDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Emincé de dinde au jus Semoule Camembert Orange	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalote Bœuf stroganoff Carottes braisées Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Emincé de dinde au jus Semoule Fromage frais nature Orange	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Emincé de dinde au jus Semoule Camembert Orange
 VENDREDI	Potage Saint Germain Salade de riz exotique Beignets de poisson Epinards à la crème Mimolette Pomme	Potage Saint Germain Macédoine de légumes mavonnaise Tortis au poulet sauce aux champignons (Plat complet) *** Rondelé nature Mousse au café	Potage Saint Germain Salade de riz exotique Haché de poulet Epinards à la crème Rondelé nature Pomme	Potage Saint Germain Salade de riz exotique Beignets de poisson Epinards à la crème Mimolette Pomme
SAMEDI	Potage de légumes Haricots verts échalote Boulettes de bœuf marengo Macaroni Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Salade du chef* Escalope de porc aux herbes* Blettes persillées Edam Crème dessert caramel	Potage de légumes Haricots verts échalote Escalope de porc aux herbes* Macaroni Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Haricots verts échalote Boulettes de bœuf marengo Macaroni Yaourt nature Kiwi
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet sauce normande Haricots verts persillés Crème anglaise Moelleux au chocolat	Potage de légumes Carotte râpée au citron Marmite de poisson basquaise Pommes vapeur Brie Orange	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet sauce normande Haricots verts persillés Crème anglaise Moelleux au chocolat	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet sauce normande Haricots verts persillés Fromage blanc nature Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Risotto fermière: riz, jambon, champignon, crème; Poêlée campagnarde: p. de terre, haricots verts, champignons; Poêlée de légumes: carotte, haricots verts, navets; Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil; Salade chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade exotique: riz, tomate, ananas, maïs, persil; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade leon: chou-fleur, maïs; Pâtes au basilic: pâte, tomate, basilic; Salade piémontaise: pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



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°45- du 8 au 14 Novembre 2021

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

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Velouté au potiron Pâtes au basilic Sauté de dinde angevine Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme	Velouté au potiron Salade fantaisie Couscous de poisson (Plat complet) *** Camembert Crème dessert chocolat	Velouté au potiron Pâtes au basilic Sauté de dinde angevine Haricots verts aux oignons Fromage frais nature Purée de pomme	Velouté au potiron Pâtes au basilic Sauté de dinde angevine Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme
MARDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette Jambonneau sauce moutarde* Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Poire	Potage de légumes Crêpe au fromage Tortillas Haricots beurre persillés Mimolette Flan nappé caramel	Potage de légumes Betterave vinaigrette Filet de colin beurre citron Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Poire	Potage de légumes Betterave vinaigrette Jambonneau sauce moutarde* Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Poire
MERCREDI	Potage de légumes Salade colorée Steak haché sauce poivre vert Coquillettes Brie Liégeois vanille	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Yaourt aromatisé Banane	Potage de légumes Salade colorée Steak haché sauce poivre vert Coquillettes Yaourt aromatisé Liégeois vanille	Potage de légumes Salade colorée Steak haché sauce poivre vert Coquillettes Brie Purée pomme banane
JEUDI	Potage de légumes Andouille* Poitrine de veau sauce chasseur Navets braisés Gouda Moelleux chocolat cerise noire	Potage de légumes Poireau vinaigrette Boulettes de bœuf sauce piquante Pommes de terre sautées ail et persil Cotentin Orange	Potage de légumes Salade pastorelle Omelette aux champignons Navets braisés Cotentin Moelleux chocolat cerise noire	Potage de légumes Andouille* Poitrine de veau sauce chasseur Navets braisés Gouda Pâtisserie sans sucre
VENDREDI	Potage carmen Chou blanc sauce fromage blanc au curry Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée de pomme ©	Potage carmen Pommes de terre à l'échalotes Bœuf aux oignons Carottes braisées Pont l'Evêque Pomme	Potage carmen Chou blanc sauce fromage blanc au curry Jambon blanc* Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée de pomme ©	Potage carmen Chou blanc sauce fromage blanc au curry Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt nature Purée de pomme ©
SAMEDI	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Clémentines	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Risotto de fruits de mer (Plat complet) *** Saint Paulin Liégeois chocolat	Potage de légumes Salade arlequin Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Clémentines	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Clémentines
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* Penne rigate Emmental Far breton	Potage de légumes briquetiersqu Langue de bœuf sauce madère Printanière de légumes Fraidou Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* Penne rigate Emmental Far breton	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* Penne rigate Emmental Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade pastorelle : pâte, tomate, poivron vert; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic



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°46- du 15 au 21 Novembre 2021

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

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage St Germain Céleri rémoulade au curry Palette de porc à la diable* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Mimolette Liégeois chocolat	Potage St Germain Salade antillaise Filet de colin à l'oseille <input type="checkbox"/> Mitonnée d'automne Yaourt nature Kiwi	Potage St Germain Céleri vinaigrette Omelette <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Yaourt nature Liégeois chocolat	Potage St Germain Céleri rémoulade au curry Palette de porc à la diable* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Mimolette Purée pomme raisin sec
MARDI	Potage de légumes Salade pastourielle Poulet sauce sùpreme Poêlée de légumes <input type="checkbox"/> Edam Banane	Potage de légumes Salade verte Hachis Parmentier (Plat complet) *** <input type="checkbox"/> Fondu président Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade pastourielle Poulet sauce sùpreme Poêlée de légumes <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé Banane	Potage de légumes Salade pastourielle Poulet sauce sùpreme Poêlée de légumes <input type="checkbox"/> Edam Banane
MERCREDI	Potage de légumes Carottes et céleris râpés Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/> Riz créole Cotentin Flan vanille	Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Calamars à la romaine Epinards béchamel Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Carottes et céleris râpés Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/> Riz créole Cotentin Flan vanille	Potage de légumes Carottes et céleris râpés Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/> Riz créole Cotentin Purée de pommes
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis <input type="checkbox"/> Bœuf bourguignon Coquillettes Petit fromage frais ail et fines herbes Flamusse bourguignonne	Potage de légumes Salade Esaü boulettes d'agneau sauce forestière <input type="checkbox"/> Carottes braisées Tomme noire Mousse au chocolat	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis <input type="checkbox"/> Bœuf bourguignon Coquillettes Petit fromage frais ail et fines herbes Flamusse bourguignonne	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis <input type="checkbox"/> Bœuf bourguignon Coquillettes Petit fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre
VENDREDI	Potage Dubarry Galantine de volaille Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Brie Semoule au lait ©	Potage Dubarry Chou-fleur et romanesco vinaigrette Andouillette* <input type="checkbox"/> Pommes vapeur Fraidou Pomme	Potage Dubarry Salade italienne Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Fromage frais nature Semoule au lait ©	Potage Dubarry Galantine de volaille Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Brie Semoule au lait sans sucre
SAMEDI	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade coleslaw Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Saint Paulin Mousse au café	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Gratin de poisson aux epinards (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Yaourt nature Poire
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 aux oignons <input type="checkbox"/> Trio de légumes Camembert Pomme	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Haricots lingots Rondelé Tarte au flan	Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

P. de terre à l'ancienne: p. de t., moutarde à l'ancienne; Mitonnée d'automne: chou-fleur, panais, carotte; Clafoutis normand: clafoutis camembert ciboulette; Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron vert, persil; Salade coleslaw: carotte, chou blanc, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade italienne: pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade pastourielle: pâte, tomate, poivron vert; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pommes de terre océane: pdt, crème, colin, échalote, ciboulette

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°47 - du 22 au 28 Novembre 2021

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

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Velouté de potiron Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) *** Gouda Crème dessert caramel	Velouté de potiron Semoule fantaisie Tortillas Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi	Velouté de potiron Chou blanc vinaigrette Jambon blanc* Penne rigate Yaourt aromatisé Crème dessert caramel	Velouté de potiron Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) *** Gouda Purée pomme pruneau
MARDI	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre ail et persil Fromage blanc nature Purée de pommes	Potage de légumes Salade coleslaw Saucisse de Toulouse* Purée de p. de terre Camembert Liégeois café	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre ail et persil Fromage blanc nature Purée de pommes	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre ail et persil Fromage blanc nature Purée de pommes
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de foie* Jambon au porto* Chou-fleur béchamel Emmental Semoule au lait au chocolat	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Haché de veau sauce chasseur Tortis Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade indienne Omelette Chou-fleur béchamel Emmental Semoule au lait au chocolat	Potage de légumes Pâté de foie* Jambon au porto* Chou-fleur béchamel Emmental Lapioca au lait au cacao sans sucre
JEUDI	Potage de légumes Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Pavé 1/2 sel Marbré	Potage de légumes Pâté forestier* Bœuf mode Haricots blancs cuisinés Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Yaourt aromatisé Marbré	Potage de légumes Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Pavé 1/2 sel Pâtisserie sans sucre
VENDREDI	Potage parmentier Salade Marco Polo Filet de lieu sauce aneth Poireau béchamel Brie Pomme	Potage parmentier Salade fantaisie Rôti de porc au jus* Purée de pois cassés Fondu président Liégeois café	Potage parmentier Salade Marco Polo Filet de lieu sauce aneth Poireau béchamel Fromage blanc nature Pomme	Potage parmentier Salade Marco Polo Filet de lieu sauce aneth Poireau béchamel Brie Pomme
SAMEDI	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Choucroute* (Plat complet) *** Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de lieu sauce citron Epinards à la crème Fromage blanc nature Clémentines	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Fromage blanc nature Crème dessert caramel	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Choucroute* (Plat complet) *** Fraidou Purée pomme pruneau ©
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de pois chiches Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Matelote de poisson Riz pilaf Saint Paulin Flan vanille	Potage de légumes Salade de pois chiches Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	Potage de légumes Salade de pois chiches Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil; Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

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°48 - du 29 Novembre au 5 Décembre 2021

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

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Velouté de légumes Salade coleslaw Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fromage frais au sel de guérande Crème dessert vanille	Velouté de légumes Semoule fantaisie Filet de colin sauce normande <input type="checkbox"/> Chou-fleur et brocoli Mimolette Clémentines	Velouté de légumes Salade coleslaw Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fromage frais au sel de guérande Crème dessert vanille	Velouté de légumes Salade coleslaw Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fromage frais au sel de guérande Purée pomme agrumes
MARDI	Potage de légumes Salade de Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots beurre persillés <input type="checkbox"/> Saint Paulin Semoule à la fleur d'oranger	Potage de légumes Betterave vinaigrette Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Flan nappé caramel	Potage de légumes Céleri vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots beurre persillés <input type="checkbox"/> Emmental Semoule à la fleur d'oranger	Potage de légumes Salade de Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots beurre persillés <input type="checkbox"/> Saint Paulin Semoule à la fleur d'oranger sans sucre
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Tomme noire Orange	Potage de légumes Salade de p. de terre échalotes Omelette au fromage <input type="checkbox"/> Petit pois au jus Yaourt aromatisé Purée pomme figues	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Orange	Potage de légumes Pâté de campagne* Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Tomme noire Orange
JEUDI	Potage de légumes Taboulé Potée au jambonneau* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais nature Gaufre au chocolat	Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Coulommiers Pomme	Potage de légumes Taboulé Clafoutis d'Automne <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat	Potage de légumes Taboulé Potée au jambonneau* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais nature Purée pomme ananas
VENDREDI	Veloué de potiron Salade verte Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Edam Liégeois chocolat	Veloué de potiron Salade charcutière* Cordon bleu <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Yaourt nature Purée pomme banane	Veloué de potiron Salade verte Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt nature Liégeois chocolat	Veloué de potiron Salade verte Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Edam Œuf au lait sans sucre
SAMEDI	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette à l'échalote* Poulet sauce chasseur <input type="checkbox"/> Navets braisés Fraidou Orange	Potage de légumes Poireau vinaigrette Rognons de porc sauce bordelaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Bleu Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade soisson Poulet sauce chasseur <input type="checkbox"/> Navets braisés Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette à l'échalote* Poulet sauce chasseur <input type="checkbox"/> Navets braisés Fraidou Orange
DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons	Potage de légumes Salade italienne Saumonette sauce aux câpres <input type="checkbox"/> Carottes et champignons persillés Brie Pomme	Potage de légumes Salade coleslaw Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

CERTIFIÉ/LABEL

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis d'Automne: champignons, panais; Salade charcutière : pomme de terre, museau, oignon, persil; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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.