

NOM et Prénom :

COMMUNE :

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

	MENU A	MENU B	MENU C
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 Salade verte Tortillas Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois café
	M		
MARDI	Potage de légumes Carottes râpées Palette de porc au jus* Haricots lingots Fondu 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 Pâtes au basilic Galette garnie volaille champignon Fondue de poireaux Fondu président Pomme
	M		
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 Taboulé Omelette Poêlée campagnarde Yaourt nature Crème dessert vanille
	M		
JEUDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Emincé de dinde au jus Semoule Camembert Orange	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Bœuf stroganoff Carottes braisées Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Crêpe aux fruits de mer Salade verte Camembert Yaourt aux fruits
	M		
VENDREDI	Potage Saint Germain Salade de riz exotique Beignets de poisson Epinards à la crème Mimolette Pomme	Potage Saint Germain Macédoine de légumes mayonnaise Tortis au poulet sauce aux champignons (Plat complet) *** Rondelé nature Mousse au café	Potage Saint Germain Chou rouge vinaigrette Paupiette de veau farcie au jus Julienne de légumes au fenouil Mimolette Yaourt aromatisé
	M		
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 Salade piémontaise* Tarte aux légumes Chou-fleur béchamel Yaourt nature Mousse au chocolat
	M		
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 verte Risotto fermière* (Plat complet) *** Crème anglaise Liégeois vanille
	M		

* 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°44- du 1er au 7 Novembre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage au pistou Betterave ciboulette Parmentier de canard (Plat complet) *** Yaourt nature Paris Brest		Potage au pistou Semoule fantaisie Tortillas Poêlée de légumes Fromage blanc nature Orange
MARDI	Potage de légumes Carottes râpées Haché de poulet Haricots lingots Emmental Mousse au chocolat		Potage de légumes Pâtes au basilic Filet de colin à l'armoricaine Haricots beurre persillés Fromage blanc nature Riz au lait ©
MERCREDI	Potage de légumes Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane		Potage de légumes Taboulé Fricassée de volaille Navets braisés Fromage blanc nature Banane
JEUDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Emincé de dinde au jus Semoule Fromage frais nature Orange		Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Bœuf stroganoff Carottes braisées Fromage blanc nature Flan nappé caramel
 VENDREDI	Potage Saint Germain Salade de riz exotique Haché de poulet Epinards à la crème Rondelé nature Pomme		Potage Saint Germain Macédoine de légumes vinaigrette Tortis au poulet sauce aux champignons (Plat complet) *** Fromage blanc nature Mousse au café
SAMEDI	Potage de légumes Haricots verts échalote Escalope de porc aux herbes* Macaroni Yaourt nature Kiwi		Potage de légumes Salade du chef Tarte aux légumes Chou-fleur béchamel Fromage blanc nature Crème dessert caramel
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 Fromage blanc 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 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°44- du 1er au 7 Novembre 2021

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

PAUVRE EN SUCRE

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

CERTIFIÉ/LABEL

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

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

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

PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE

LUNDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage au pistou
	Betterave ciboulette
	Parmentier de canard (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Yaourt nature
	Pâtisserie sans sucre
MARDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Carottes râpées
	Haché de poulet <input type="checkbox"/>
	Haricots lingots
	Emmental
	Pomme
MERCREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade auvergnate
	Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Yaourt nature
	Purée pomme banane
JEUDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Betteraves vinaigrette
	Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Semoule
	Fromage frais nature
	Orange
VENDREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage Saint Germain
	Salade de riz exotique
	Haché de poulet <input type="checkbox"/>
	Epinards à la crème
	Rondelé nature
	Pomme
SAMEDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Haricots verts échalote
	Escalope de porc aux herbes* <input type="checkbox"/>
	Macaroni
	Yaourt nature
	Kivi
DIMANCHE	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade de lentilles
	Poulet sauce normande <input type="checkbox"/>
	Haricots verts persillés
	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

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°45- du 8 au 14 Novembre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
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 Céleri rémoulade Croissant au jambon* Salade verte Fondu président 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 Salade de p. de terre échalotes Filet de colin beurre citron Poêlée de légumes Fromage blanc nature Semoule au lait ©
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 de riz incas Tarte au saumon et ciboulette Blettes béchamel Brie Mousse au café
JEUDI	Potage de légumes Andouille* Poirine 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 pastourelle Omelette aux champignons Epinards béchamel Gouda Flan vanille
 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 Salade Marco Polo Jambon blanc* Chou fleur béchamel Yaourt aromatisé Mousse au café
SAMEDI	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet rôti Petits pois fermière Yaourt nature Clémentines	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Risotto de fruits de mer (Plat complet) *** Saint Paulin Liégeois chocolat	Potage de légumes Salade arlequin Croisillon aux champignons Salade verte Fromage frais au sel de Guérande Yaourt aux fruits
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 Crêpe au fromage Cassolette de poisson aux petits légumes (Plat complet) *** Emmental Kiwi

* 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°45- du 8 au 14 Novembre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Velouté au potiron Pâtes au basilic Sauté de dinde angevine Haricots verts aux oignons Fromage frais nature Purée de pomme		Velouté au potiron Salade fantaisie Couscous de poisson (Plat complet) *** Yaourt nature Crème dessert chocolat
MARDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette Filet de colin beurre citron Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Poire		Potage de légumes Salade de p. de terre échalotes Tortillas Haricots beurre persillés Yaourt nature Flan nappé caramel
MERCREDI	Potage de légumes Salade colorée Steak haché sauce poivre vert Coquillettes Yaourt aromatisé Liégeois vanille		Potage de légumes Salade de riz incas Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Yaourt nature Banane
JEUDI	Potage de légumes Salade pastourelle Omelette aux champignons Navets braisés Cotentin Moelleux chocolat cerise noire		Potage de légumes Poireau vinaigrette Boulettes de bœuf sauce piquante Pommes de terre sautées ail et persil Yaourt nature Orange
 VENDREDI	Potage carmen Chou blanc sauce fromage blanc au curry Jambon blanc* Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée de pomme ©		Potage carmen Pommes de terre à l'échalotes Bœuf aux oignons Carottes braisées Yaourt nature Pomme
SAMEDI	Potage de légumes Salade arlequin Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Clémentines		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Risotto de fruits de mer (Plat complet) *** Yaourt nature Liégeois chocolat
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 Yaourt nature Mousse au chocolat

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



Les volailles sont d'origine **française**
Le sauté de 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

	MENU A	MENU B
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 Pomme
	MENU A	MENU B
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 Semoule au lait sans sucre
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Salade colorée Steak haché sauce poivre vert Coquillettes Brie Purée pomme banane	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Yaourt nature Banane
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Andouille* Poitrine de veau sauce chasseur Navets braisés Gouda Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Poireau vinaigrette Boulettes de bœuf sauce piquante Pommes de terre sautées ail et persil Cotentin Orange
	MENU A	MENU B
 VENDREDI	Potage carmen Chou blanc sauce fromage blanc au curry Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt nature Purée de pomme ©	Potage carmen Pommes de terre à l'échalotes Bœuf aux oignons Carottes braisées Pont l'Evêque Pomme
	MENU A	MENU B
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 Purée pomme coing ©
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* Penne rigate Emmental Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes briquetiersqu Langue de bœuf sauce madère Printanière de légumes 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°45- du 8 au 14 Novembre 2021

 PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Velouté au potiron
	Pâtes au basilic
	Sauté de dinde angevine <input type="checkbox"/>
	Haricots verts aux oignons
	Fromage frais nature
	Purée de pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Betterave vinaigrette
	Filet de colin beurre citron <input type="checkbox"/>
	Lentilles cuisinées
	Fromage blanc nature
	Poire
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade colorée
	Steak haché sauce poivre vert <input type="checkbox"/>
	Coquillettes
	Fromage blanc nature
	Purée pomme banane
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Salade pastourelle
	Omelette aux champignons <input type="checkbox"/>
	Navets braisés
	Cotentin
	Pâtisserie sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage carmen
	Chou blanc sauce fromage blanc au curry
	Jambon blanc* <input type="checkbox"/>
	Purée de potiron
	Fromage blanc nature
	Purée de pomme ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Salade arlequin
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Petits pois fermière
	Fromage frais au sel de Guérande
	Clémentines
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 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°46- du 15 au 21 Novembre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
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 Betteraves ciboulette Crêpe au fromage <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Mimolette Purée pomme raisin sec
MARDI	Potage de légumes Salade pastourrelle Poulet sauce sùpreme <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Edam Banane	Potage de légumes Salade verte Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fondu président Crème dessert vanille	Potage de légumes Pizza royale* <input type="checkbox"/> Chou fleur béchamel Edam Flan nappé caramel
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* Calamars à la romaine <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes P. de terre à l'ancienne Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Salsifis persillés Cotentin Purée de pommes
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis Bœuf bourguignon <input type="checkbox"/> 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 Kiwi	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Quiche lorraine* <input type="checkbox"/> Salade verte Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi
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 Tortillas <input type="checkbox"/> Fondue de poreaux Brie Crème dessert caramel
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 Taboulé Gratin de poisson aux épinards (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt aromatisé Yaourt aux fruits
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 Salade indienne Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Rondelé 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°46- du 15 au 21 Novembre 2021

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage St Germain Céleri vinaigrette Omelette Pommes rissolées Yaourt nature Liégeois chocolat		Potage St Germain Salade antillaise Filet de colin à l'oseille Mitonnée d'automne Fromage blanc nature Kiwi
MARDI	Potage de légumes Salade pastourelle Poulet sauce sùpreme Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Banane		Potage de légumes Salade verte Hachis Parmentier (Plat complet) *** Fromage blanc nature Crème dessert vanille
MERCREDI	Potage de légumes Carottes et céleris râpés Sauté de dinde au curry Riz créole Cotentin Flan vanille		Potage de légumes P. de terre à l'ancienne Jambon blanc* Epinards béchamel Fromage blanc nature Orange
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis Bœuf bourguignon Coquillettes Petit fromage frais ail et fines herbes Flamusse bourguignonne		Potage de légumes Salade Esaü Boulettes d'agneau sauce forestière Carottes braisées Fromage blanc nature Mousse au chocolat
 VENDREDI	Potage Dubarry Salade italienne Filet de lieu sauce aurore Haricots beurre ail et persil Fromage frais nature Semoule au lait ©		Potage Dubarry Chou-fleur et romanesco vinaigrette Omelette Pommes vapeur Fromage blanc nature Pomme
SAMEDI	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Gratin de poisson aux épinards (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Poire		Potage de légumes Salade coleslaw Chili con carne (Plat complet) *** Fromage blanc nature Mousse au café
DIMANCHE	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Haché de veau au jus Haricots lingots Rondelé Tarte au flan		Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde aux oignons Trio de légumes Fromage blanc nature Pomme

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



Les volailles sont d'origine **française**
 Le sauté de 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

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage St Germain Céleri rémoulade au curry Palette de porc à la diable* <input type="checkbox"/> Pommes rissolées Mimolette Purée pomme raisin sec	Potage St Germain Salade antillaise Filet de colin à l'oseille <input type="checkbox"/> Mitonnée d'automne Yaourt nature Kiwi
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Salade pastourelle Poulet sauce sùpreme <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Edam Banane	Potage de légumes Salade verte Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fondu président Purée pomme agrume
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Carottes et céleris râpés Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/> Riz créole Cotentin Purée de pommes	Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Calamars à la romaine Epinards béchamel Yaourt nature Orange
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis <input type="checkbox"/> Bœuf bourguignon Coquillettes Petit fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Salade Esaü <input type="checkbox"/> Boulettes d'agneau sauce forestière Carottes braisées Tomme noire Kiwi
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage Dubarry Galantine de volaille <input type="checkbox"/> Filet de lieu sauce aurore Haricots beurre ail et persil Brie Semoule au lait sans sucre	Potage Dubarry Chou-fleur et romanesco vinaigrette Andouillette* Pommes vapeur Fraidou Pomme
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore <input type="checkbox"/> Escalope viennoise Purée de brocolis Yaourt nature Poire	Potage de légumes Salade coleslaw Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Saint Paulin Purée pomme pruneaux
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Salade de p. de terre océane Emincé de dinde aux oignons Trio de légumes Camembert Pomme
	MENU A	MENU B

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°46- du 15 au 21 Novembre 2021

 PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage St Germain
	Céleri vinaigrette
	Omelette <input type="checkbox"/>
	Pommes rissolées
	Yaourt nature
	Purée pomme raisin sec
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Salade pastourelle
	Poulet sauce sùpreme <input type="checkbox"/>
	Poêlée de légumes
	Yaourt nature
	Banane
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Carottes et céleris râpés
	Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Cotentin
	Purée de pommes
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Chou rouge vinaigrette au cassis
	Bœuf bourguignon <input type="checkbox"/>
	Coquillettes
	Petit fromage frais ail et fines herbes
	Pâtisserie sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage Dubarry
	Salade italienne
	Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/>
	Haricots beurre ail et persil
	Fromage frais nature
	Semoule au lait sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Salade de pâtes tricolore
	Gratin de poisson aux épinards (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Yaourt nature
	Poire
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Macédoine de légumes vinaigrette
	Haché de veau au jus <input type="checkbox"/>
	Haricots lingots
	Rondelé
	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°47 - du 22 au 28 Novembre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Velouté de potiron Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Gouda Crème dessert caramel	Velouté de potiron Semoule fantaisie Tortillas Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi	Velouté de potiron Salade western Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Purée de carottes Gouda Purée pomme pruneau
	B		
MARDI	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Fromage blanc nature Purée de pommes	Potage de légumes Salade coleslaw Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Camembert Liégeois café	Potage de légumes Salade de coquillettes basilic Filet de lieu sauce oseille <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Fromage blanc nature Pomme
	B		
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de foie* <input type="checkbox"/> Jambon au porto* Chou-fleur béchamel Emmental Semoule au lait au chocolat	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Haché de veau sauce chasseur <input type="checkbox"/> Tortis Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade indienne Omelette <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Emmental Banane
	B		
JEUDI	Potage de légumes Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Carottes persillées Pavé 1/2 sel Marbré	Potage de légumes Pâté forestier* <input type="checkbox"/> Bœuf mode Haricots blancs cuisinés Yaourt nature Poire	Potage de légumes Céleri au fromage blanc Poitrine de porc farcie au jus* <input type="checkbox"/> Pommes de terre sautées ail et persil Pavé 1/2 sel Liégeois vanille
	B		
VENDREDI	Potage parmentier Salade Marco Polo Filet de lieu sauce aneth <input type="checkbox"/> Poireau béchamel Brie Pomme	Potage parmentier Salade fantaisie Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de pois cassés Fondu président Liégeois café	Potage parmentier Chou chinois Quenelles de volaille sauce chasseur <input type="checkbox"/> Semoule Brie Fromage blanc nature
	B		
SAMEDI	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Yaourt nature Clémentines	Potage de légumes Crêpe au fromage Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/> Semoule Fraidou Mousse au café
	B		
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de pois chiches Cuisse de canette au jus <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Riz pilaf Saint Paulin Pomme	Potage de légumes Salade verte Macaronis façon carbonara* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais au sel de Guérande Pomme
	B		

* 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°47 - du 22 au 28 Novembre 2021

PAUVRE EN SEL
 (plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU A	MENU B
LUNDI	Velouté de potiron Chou blanc vinaigrette Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Penne rigate Yaourt aromatisé Crème dessert caramel	Velouté de potiron Semoule fantaisie Tortillas <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Yaourt nature Kiwi
MARDI	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Fromage blanc nature Purée de pommes	MENU B Potage de légumes Salade coleslaw Filet de lieu sauce oseille <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt nature Liégeois café
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Salade indienne Omelette <input type="checkbox"/> Chou-fleur béchamel Emmental Semoule au lait au chocolat	MENU B Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Haché de veau sauce chasseur <input type="checkbox"/> Tortis Yaourt nature Flan nappé caramel
JEUDI	MENU A Potage de légumes Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Carottes persillées Yaourt aromatisé Marbré	MENU B Potage de légumes Céleri au fromage blanc Bœuf mode <input type="checkbox"/> Haricots blancs cuisinés Yaourt nature Poire
 VENDREDI	MENU A Potage parmentier Salade Marco Polo Filet de lieu sauce aneth <input type="checkbox"/> Poireau béchamel Fromage blanc nature Pomme	MENU B Potage parmentier Salade fantaisie Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de pois cassés Yaourt nature Liégeois café
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/> Semoule Fromage blanc nature Crème dessert caramel	MENU B Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Yaourt nature Clémentines
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade de pois chiches Cuisse de canette au jus <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	MENU B Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Riz pilaf Yaourt nature Flan vanille

* 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 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

PAUVRE EN SUCRE

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

 PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Velouté de potiron
	Chou blanc vinaigrette
	Jambon blanc* <input type="checkbox"/>
	Penne rigate
	Fromage blanc nature
	Purée pomme pruneau
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
	Fromage blanc nature
	Purée de pommes
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade indienne
	Omelette <input type="checkbox"/>
	Chou-fleur béchamel
	Emmental
	Tapioca au lait au chocolat sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Betteraves à l'ail
	Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/>
	Carottes persillées
	Fromage blanc nature
	Pâtisserie sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage parmentier
	Salade Marco Polo
	Filet de lieu sauce aneth <input type="checkbox"/>
	Poireau béchamel
	Fromage blanc nature
	Pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Carottes râpées à l'orange
	Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/>
	Semoule
	Fromage blanc nature
	Purée pomme pruneau ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Salade de pois chiches
	Cuisse de canette au jus <input type="checkbox"/>
	Petits pois fermière
	Fromage frais au sel de Guérande
	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°48 - du 29 Novembre au 5 Décembre 2021

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Velouté de légumes Salade coleslaw Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fromage frais au sel de guérande Purée pomme agrumes B	Velouté de légumes Semoule fantaisie Filet de colin sauce normande <input type="checkbox"/> Chou-fleur et brocoli Mimolette Clémentines	Velouté de légumes Salade verte Raviolis de bœuf sauce tomate (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais au sel de guérande Yaourt aux fruits
	MENU A	MENU B	MENU C
MARDI	Potage de légumes Salade de Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Haricots beurre persillés Saint Paulin B 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 Carottes râpées vinaigrette Tarte aux légumes <input type="checkbox"/> Fondue de poireaux Saint Paulin Pomme
	MENU A	MENU B	MENU C
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) *** Tomme noire Orange B	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 Chou blanc vinaigrette Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Tomme noire Mousse au chocolat
	MENU A	MENU B	MENU C
JEUDI	Potage de légumes Taboulé Potée au jambonneau* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais nature Gaufre au chocolat B	Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Coulommiers Pomme	Potage de légumes Salade de lentilles Clafoutis d'Automne <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Petit fromage frais nature Purée pomme ananas
	MENU A	MENU B	MENU C
VENDREDI	Veloué de potiron Salade verte Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Edam Liégeois chocolat B	Veloué de potiron Salade charcutière* Cordon bleu <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Yaourt nature Purée pomme banane	Veloué de potiron Salade de pâtes tricolore Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Edam Œuf au lait
	MENU A	MENU B	MENU C
SAMEDI	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette à l'échalote* <input type="checkbox"/> Poulet sauce chasseur Navets braisés Fraidou B Orange	Potage de légumes Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Bleu Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade soisson 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 <input type="checkbox"/> Saucisse de Toulouse* Lentilles cuisinées Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons B	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"/> P.de terre sautées ail et persil 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

 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°48 - du 29 Novembre au 5 Décembre 2019

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
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 Fromage blanc nature Clémentines
MARDI	MENU A Potage de légumes Céleri vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Haricots beurre persillés Emmental Semoule à la fleur d'oranger		MENU B Potage de légumes Betterave vinaigrette Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Flan nappé caramel
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Orange		MENU B Potage de légumes Salade de p. de terre échalotes Omelette au fromage <input type="checkbox"/> Petit pois au jus Fromage blanc nature Purée pomme figues
JEUDI	MENU A Potage de légumes Taboulé Clafoutis d'Automne <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat		MENU B Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage blanc nature Pomme
 VENDREDI	MENU A Veloué de potiron Salade verte Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt nature Liégeois chocolat		MENU B Veloué de potiron Salade de pâtes tricolore Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Fromage blanc nature Purée pomme banane
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Salade soisson Poulet sauce chasseur <input type="checkbox"/> Navets braisés Yaourt aromatisé Orange		MENU B Potage de légumes Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Crème dessert vanille
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade coleslaw Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons		MENU B Potage de légumes Salade italienne Saumonette sauce aux câpres <input type="checkbox"/> Carottes et champignons persillés Fromage blanc nature Pomme

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



Les volailles sont d'origine **française**
Le sauté de 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°48 - du 29 Novembre au 5 Décembre 2017

	MENU A	MENU B
LUNDI	Velouté de légumes Salade coleslaw Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fromage frais au sel de guérande Purée pomme agrumes	Velouté de légumes Semoule fantaisie Filet de colin sauce normande <input type="checkbox"/> Chou-fleur et brocoli Mimolette Clémentines
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Salade de Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Haricots beurre persillés Saint Paulin Semouel à la fleur d'oranger sans sucre	Potage de légumes Betterave vinaigrette Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Pomme
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> 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 nature Purée pomme figues
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Taboulé Potée au jambonneau* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais nature Purée pomme ananas	Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Coulommiers Pomme
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Veloué de potiron Salade verte Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Edam Œuf au lait sans sucre	Veloué de potiron Salade charcutière* Cordon bleu Epinards béchamel Yaourt nature Purée pomme banane
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette à l'échalote* <input type="checkbox"/> Poulet sauce chasseur <input type="checkbox"/> Navets braisés Fraidou Orange	Potage de légumes Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Bleu Purée pomme pruneaux ©
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais <input type="checkbox"/> Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Salade italienne Saumonette sauce aux câpres <input type="checkbox"/> Carottes et champignons persillés Brie 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°48 - du 29 Novembre au 5 Décembre 2021

 PAUVRE EN
SEL ET
PAUVRE EN
SUCRE

LUNDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		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		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 beurre persillés
		Emmental
		Semouel à la fleur d'oranger sans sucre
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 nature
		Orange
JEUDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Taboulé
		Clafoutis d'Automne <input type="checkbox"/>
		Haricots verts persillés
		Yaourt nature
		Purée pomme ananas
VENDREDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Veloué de potiron
		Salade verte
		Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/>
		Riz créole
		Yaourt nature
		Œuf au lait sans sucre
SAMEDI		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Salade soisson
		Poulet sauce chasseur <input type="checkbox"/>
		Navets braisés
		Yaourt nature
		Orange
DIMANCHE		MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE
		Potage de légumes
		Salade coleslaw
		Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/>
		Lentilles cuisinées
		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.

