

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°49 - du 6 au 12 Décembre 2021

| | MENU A | MENU B | MENU C |
|------------------|--|---|---|
| LUNDI | Velouté aux champignons Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme pruneaux B | Velouté aux champignons Semoule fantaisie Haché de veau sauce chasseur Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Pomme | Velouté aux champignons Salade de p. de terre échalotes Pizza royale* Salade verte Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois café |
| MARDI | Potage de légumes Carotte rapées vinaigrette Palette de porc au jus* Haricots lingots Rondelé nature Mousse au chocolat | Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de colin à l'armoricaine Brunoise de légumes Edam B Semoule au lait © | Potage de légumes Salade de haricots verts Galette garnie volaille champignon Fondue de poireaux Rondelé nature Clémentines |
| MERCREDI | Potage de légumes Salade auvergnate Bœuf stroganoff Pâtes papillons Yaourt nature Purée de pomme B | Potage de légumes Pâté de campagne* Emincé de dinde tandoori Chou fleur persillé Gouda Banane | Potage de légumes Salade de riz des incas Omelette Poêlée campagnarde Yaourt nature Crème dessert vanille |
| JEUDI | Potage de légumes Rillettes de porc* Echine de porc aux herbes* Navets braisés Camembert B Clafoutis cerises | Potage de légumes Céleri rémoulade Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) *** Fraidou Orange | Potage de légumes Pomelos Tarte aux légumes Salade verte Camembert Fromage blanc nature |
| VENDREDI | Potage Dubarry Salade de riz exotique Beignets de poisson Epinards à la crème Mimolette Mousse au café | Potage Dubarry Macédoine de légumes mayonnaise Tajine de poulet au raisins secs Semoule Cotentin Pomme B | Potage Dubarry Chou rouge vinaigrette Tortilla Julienne de légumes Mimolette Yaourt aromatisé |
| SAMEDI | Potage de légumes Haricots beurre échalote Boudin noir* Purée de p. de terre Brie Kiwi B | Potage de légumes Salade western Duo de poisson sauce crevette Blettes sauce mornay Saint Paulin Crème dessert caramel | Potage de légumes Salade italienne Chou-fleur à la volaille et curcuma (Plat complet) *** Brie Yaourt aux fruits |
| DIMANCHE | Potage de légumes Salade arlequin Carbonnade flammande Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Tarte au flan | Potage de légumes Betteraves vinaigrette Chou farçi Semoule Emmental B Liégeois chocolat | Potage de légumes Chou fleur vinaigrette Risotto fermière* (riz, jambon, champignon, crème) (Plat complet) *** Petit fromage frais aux noix Orange |

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU C

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



Les volailles sont d'origine **française**

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"

Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent: pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos **purées de fruits maison**, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Les desserts **maison** sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.

Semaine n°49 - du 6 au 12 Décembre 2021

| | MENU A | PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté) | MENU B |
|----------|--|--|--|
| LUNDI | Velouté aux champignons Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine Riz créole Yaourt nature Purée pomme pruneaux | | Velouté aux champignons Semoule fantaisie Haché de veau sauce chasseur Choux de Bruxelles Fromage blanc nature Pomme |
| MARDI | Potage de légumes Carotte rapées vinaigrette Poulet rôti Haricots lingots Petit fromage frais Mousse au chocolat | | Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de colin à l'armoricaine Brunoise de légumes Fromage blanc nature Semoule au lait © |
| MERCREDI | Potage de légumes Salade auvergnate Bœuf stroganoff Pâtes papillons Yaourt aromatisé Purée de pomme | | Potage de légumes Salade de riz des incas Emincé de dinde tandoori Chou fleur persillé Fromage blanc nature Banane |
| JEUDI | Potage de légumes Pomelos Echine de porc aux herbes* Navets braisés Fromage frais nature Clafoutis cerises | | Potage de légumes Céleri vinaigrette Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) *** Fromage blanc nature Orange |
| VENDREDI | Potage Dubarry Salade de riz exotique Tortilla Epinards à la crème Emmental Mousse au café | | Potage Dubarry Macédoine de légumes vinaigrette Tajine de poulet au raisins secs Semoule Fromage blanc nature Pomme |
| SAMEDI | Potage de légumes Haricots beurre échalote Duo de poisson sauce crevette Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Kiwi | | Potage de légumes Salade western Chou-fleur à la volaille et curcuma (Plat complet) *** Fromage blanc nature Crème dessert caramel |
| DIMANCHE | Potage de légumes Salade arlequin Carbonnade flammande Carottes braisées Rondelé nature Tarte au flan | | Potage de légumes Betteraves vinaigrette Risotto fermière* (riz, jambon, champignon, crème) (Plat complet) *** Fromage blanc nature Liégeois chocolat |

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

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°49 - du 6 au 12 Décembre 2021

| | MENU A | MENU B |
|--|---|---|
| LUNDI | Velouté aux champignons Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme pruneaux | Velouté aux champignons Semoule fantaisie Haché de veau sauce chasseur Choux de Bruxelles Yaourt nature Pomme |
| | MENU A | MENU B |
| | Potage de légumes Carotte rapées vinaigrette Palette de porc au jus* Haricots lingots Rondelé nature Purée pomme agrumes | Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Filet de colin à l'armoricaine Brunoise de légumes Edam Semoule au lait sans sucre |
| | MENU A | MENU B |
| | Potage de légumes Salade auvergnate Bœuf stroganoff Pâtes papillons Yaourt nature Purée de pomme | Potage de légumes Pâté de campagne* Emincé de dinde tandoori Chou fleur persillé Gouda Banane |
| | MENU A | MENU B |
| Potage de légumes Rillettes de porc* Echine de porc aux herbes* Navets braisés Camembert Pâtisserie sans sucre | Potage de légumes Céleri rémoulade Coquillettes à la bolognaise (Plat complet) *** Fraidou Orange | |
| MENU A | MENU B | |
| Potage Dubarry Salade de riz exotique Beignets de poisson Epinards à la crème Mimolette Purée pomme myrtille | Potage Dubarry Macédoine de légumes mayonnaise Tajine de poulet au raisins secs Semoule Cotentin Pomme | |
| MENU A | MENU B | |
| Potage de légumes Haricots beurre échalote Boudin noir* Purée de p. de terre Brie Kiwi | Potage de légumes Salade western Duo de poisson sauce crevette Blettes sauce mornay Saint Paulin Purée pomme coing © | |
| MENU A | MENU B | |
| Potage de légumes Salade arlequin Carbonnade flammande Carottes braisées Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre | Potage de légumes Betteraves vinaigrette Chou farçi Semoule Emmental Orange | |

PAUVRE
EN SUCRE

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de 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°49 - du 6 au 12 Décembre 2021



| | |
|------------------|---|
| | MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE |
| LUNDI | Velouté aux champignons Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt nature Purée pomme pruneaux |
| | MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE |
| MARDI | Potage de légumes Carotte rapées vinaigrette Poulet rôti <input type="checkbox"/> Haricots lingots Petit fromage frais Purée pomme agrumes |
| | MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE |
| MERCREDI | Potage de légumes Salade auvergnate Bœuf stroganoff <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Yaourt aromatisé Purée de pomme |
| | MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE |
| JEUDI | Potage de légumes Pomelos Echine de porc aux herbes* <input type="checkbox"/> Navets braisés Fromage frais nature Pâtisserie sans sucre |
| | MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE |
| VENDREDI | Potage Dubarry Salade de riz exotique Tortilla <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Emmental Purée pomme myrtille |
| | MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE |
| SAMEDI | Potage de légumes Haricots beurre échalote Duo de poisson sauce crevette <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Kiwi |
| | MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE |
| DIMANCHE | Potage de légumes Salade arlequin Carbonnade flammande <input type="checkbox"/> Carottes braisées Rondelé 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 boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
 Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.



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

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°50- du 13 au 19 Décembre 2021

| | MENU A | MENU B | MENU C |
|------------------|--|---|--|
| LUNDI | Crème de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde au jus Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme B | Crème de légumes Salade fantaisie Chili con carne (Plat complet) *** Camembert Crème dessert chocolat | Crème de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Omelette aux champignons Pommes boulangères Fondu président Kiwi |
| MARDI | Potage de légumes Betterave vinaigrette Jambonneau sauce moutarde* Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Banane B | Potage de légumes Crêpe au fromage Colin pané au citron Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel | Potage de légumes Salade du chef* Escalope de dinde Blettes béchamel Fromage blanc nature Semoule au lait © |
| MERCREDI | Potage de légumes Salade colorée Poulet rôti Tortis Brie Purée pomme agrumes B | Potage de légumes Salade soisson Omelette Poêlée forestière Yaourt aromatisé Orange | Potage de légumes Betteraves vinaigrette Tarte au fromage Epinards à la crème Brie Liégeois café |
| JEUDI | Potage de légumes Cervelas* Paupiette de veau sauce chasseur Purée de potiron Gouda Far Breton B | Potage de légumes Poireau vinaigrette Boulettes de bœuf sauce piquante Pommes de terre sautées ail et persil Cotentin Clémentines | Potage de légumes Salade Marco Polo Crêpe aux fruits de mer Salade verte Gouda Flan vanille |
| VENDREDI | Potage parmentier Carottes râpées vinaigre de cidre Colin sauce persillée Riz pilaf Yaourt aromatisé Purée pomme ananas | Potage parmentier Pommes de terre à l'échalote Chou-fleur à la parisienne* (Plat complet) *** Saint Paulin Pomme B | Potage parmentier Semoule fantaisie Steak haché sauce au poivre vert Brunoise de légumes Yaourt aromatisé Fromage blanc nature |
| SAMEDI | Potage de légumes Salade de lentilles Tortillas Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Orange | Potage de légumes Macédoine mayonnaise Bœuf aux oignons Semoule Mimolette B Liégeois vanille | Potage de légumes Salade pastourelle 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* Pâtes papillons Emmental B Moelleux chocolat betterave | Potage de légumes Taboulé Langue de bœuf sauce madère Printanière de légumes Fraidou Mousse au café | Potage de légumes Crêpe au fromage Cassiolette 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

Les volailles sont d'origine **française**



Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

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°50- du 13 au 19 Décembre 2021

| | MENU A | PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté) | MENU B |
|------------------|--|--|---|
| LUNDI | Crème de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde au jus Haricots verts aux oignons Fromage blanc nature Purée de pomme | | Crème de légumes Salade fantaisie Chili con carne (Plat complet) *** Yaourt nature Crème dessert chocolat |
| MARDI | Potage de légumes Betterave vinaigrette Escalope de dinde Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Banane | | Potage de légumes Salade du chef Haché de poulet Carottes braisées Yaourt nature Flan nappé caramel |
| MERCREDI | Potage de légumes Salade colorée Poulet rôti Tortis Yaourt aromatisé Purée pomme agrumes | | Potage de légumes Salade soisson Omelette Poêlée forestière Yaourt nature Orange |
| JEUDI | Potage de légumes Salade Pastourelle Haché de poulet Purée de potiron Fromage blanc nature Far Breton | | Potage de légumes Poireau vinaigrette Boulettes de bœuf sauce piquante Pommes de terre sautées ail et persil Yaourt nature Clémentines |
| VENDREDI | Potage parmentier Carottes râpées vinaigre de cidre Colin sauce persillée Riz pilaf Yaourt aromatisé Purée pomme ananas | | Potage parmentier Pommes de terre à l'échalote Steak haché sauce au poivre vert Chou fleur béchamel Yaourt nature Pomme |
| SAMEDI | Potage de légumes Salade de lentilles Tortillas Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Orange | | Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Bœuf aux oignons Semoule Yaourt nature Liégeois vanille |
| DIMANCHE | Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* Pâtes papillons Emmental Moelleux chocolat betterave | | Potage de légumes Taboulé Langue de bœuf sauce madère Printanière de légumes Yaourt nature Mousse au café |

* 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°50- du 13 au 19 Décembre 2021



| | MENU A | MENU B |
|----------|---|---|
| LUNDI | Crème de légumes Pâtes au basilic Emincé de dinde au jus Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme | Crème de légumes Salade fantaisie Chili con carne (Plat complet) *** Camembert Kiwi |
| MARDI | Potage de légumes Betterave vinaigrette Jambonneau sauce moutarde* Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Banane | Potage de légumes Crêpe au fromage Colin pané au citron Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme banane |
| MERCREDI | Potage de légumes Salade colorée Poulet rôti Tortis Brie Purée pomme agrumes | Potage de légumes Salade soisson Omelette Poêlée forestière Yaourt nature Orange |
| JEUDI | Potage de légumes Cervelas* Paupiette de veau sauce chasseur Purée de potiron Gouda Pâtisserie sans sucre | Potage de légumes Poireau vinaigrette Boulettes de bœuf sauce piquante Pommes de terre sautées ail et persil Cotentin Clémentines |
| VENDREDI | Potage parmentier Carottes râpées vinaigre de cidre Colin sauce persillée Riz pilaf Yaourt nature Purée pomme ananas | Potage parmentier Pommes de terre à l'échalote Chou-fleur à la parisienne* (Plat complet) *** Saint Paulin Pomme |
| SAMEDI | Potage de légumes Salade de lentilles Tortillas Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Orange | Potage de légumes Macédoine mayonnaise Bœuf aux oignons Semoule Mimolette Purée pomme pruneaux © |
| DIMANCHE | Potage de légumes Salade coleslaw Sauté de porc aux pruneaux* Pâtes papillons Emmental Pâtisserie sans sucre | Potage de légumes Taboulé Langue de bœuf sauce madère Printanière de légumes Fraidou 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

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°50- du 13 au 19 Décembre 2021



| LUNDI | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| | Crème de légumes |
| | Pâtes au basilic |
| | Emincé de dinde au jus |
| | Haricots verts aux oignons |
| | Fromage blanc nature |
| | Purée de pomme |
| | <input type="checkbox"/> |
| MARDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| | Potage de légumes |
| | Betterave vinaigrette |
| | Escalope de dinde |
| | Lentilles cuisinées |
| | Fromage blanc nature |
| | Banane |
| | <input type="checkbox"/> |
| MERCREDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| | Potage de légumes |
| | Salade colorée |
| | Poulet rôti |
| | Tortis |
| | Fromage blanc nature |
| | Purée pomme agrumes |
| | <input type="checkbox"/> |
| JEUDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| | Potage de légumes |
| | Salade Pastourelle |
| | Haché de poulet |
| | Purée de potiron |
| | Fromage blanc nature |
| | Pâtisserie sans sucre |
| | <input type="checkbox"/> |
| VENDREDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| | Potage parmentier |
| | Carottes râpées vinaigre de cidre |
| | Colin sauce persillée |
| | Riz pilaf |
| | Fromage blanc nature |
| | Purée pomme ananas |
| | <input type="checkbox"/> |
| SAMEDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| | Potage de légumes |
| | Salade de lentilles |
| | Tortillas |
| | Petits pois fermière |
| | Fromage frais au sel de Guérande |
| | Orange |
| | <input type="checkbox"/> |
| DIMANCHE | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| | Potage de légumes |
| | Salade coleslaw |
| | Sauté de porc aux pruneaux* |
| | Pâtes papillons |
| | Emmental |
| | Pâtisserie sans sucre |
| | <input type="checkbox"/> |

* Plat contenant du porc

Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



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



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

Semaine n°51- du 20 au 26 Décembre 2021

| | MENU A | MENU B | MENU C |
|------------------|---|--|---|
| LUNDI | Potage crécy Salade fantaisie Palette de porc à la diable* <input type="checkbox"/> Penne rigate B Yaourt nature Flan nappé caramel | Potage crécy Salade antillaise Haché de veau sauce normande <input type="checkbox"/> Mitonnée d'automne Mimolette Pomme | Potage crécy Salade de pâtes basilic Dos de colin sauce crème <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Yaourt nature Crème dessert chocolat |
| MARDI | Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Omelette Poêlée de légumes Edam Liégeois café | Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette au cumin Sauté de dinde au curry <input type="checkbox"/> Riz créole Fondu président Purée pomme agrumes B | Potage de légumes Salade de pâtes basilic Steak haché sauce au poivre vert <input type="checkbox"/> Carottes persillées Edam Clémentines |
| MERCREDI | Potage de légumes P. de terre à l'ancienne Poulet sauce suprême <input type="checkbox"/> Haricots beurre Cotentin Flan vanille | Potage de légumes Betteraves à l'ail Sauté de bœuf aux oignons <input type="checkbox"/> Semoule Yaourt aromatisé Poire B | Potage de légumes Salade de pois chiches Crêpe aux champignons <input type="checkbox"/> Salade verte Cotentin Purée pomme menthe |
| JEUDI | Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Tortellini de bœuf sauce crème champignon (Plat complet) *** <input type="checkbox"/> Coulommiers B Crème dessert caramel | Potage de légumes Salade Esaü Escalope de porc charcutière* <input type="checkbox"/> Petits pois carottes Fraidou Orange | Potage de légumes Salade indienne Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Coulommiers Fromage blanc nature |
| VENDREDI | Potage de légumes Salade italienne Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme B | Potage de légumes Salade vendéenne Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Tomme blanche Flan nappé caramel | Potage de légumes Salade verte Tarte au saumon et ciboulette <input type="checkbox"/> Fondue de poireaux Petit fromage frais ail et fines herbes Yaourt aux fruits |
| SAMEDI | Potage de légumes Rillettes au saumon Cuisse de canette et sa farce fine aux raisins et marrons <input type="checkbox"/> Pommes noisettes Cantal Bûche de Noël | JOYEUX NOEL | Potage de légumes Betteraves vinaigrette Tortillas <input type="checkbox"/> Salsifis persillés Cantal Clémentines |
| DIMANCHE | Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Eclair café | Potage de légumes P. de terre océane Emincé de dinde aux oignons <input type="checkbox"/> Haricots beurre Brie Pomme B | Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de colin sauce crustacés <input type="checkbox"/> Brocolis Rondelé Liégeois chocolat |

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B

 Total MENU C
LES RECETTES ET COMPOSITIONS


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

 Les volailles sont d'origine **française**


Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"

Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).


Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent: pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

 Toutes nos **purées de fruits maison**, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

 Les desserts **maison** sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.

Semaine n°51- du 20 au 26 Décembre 2021

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

| | MENU A | MENU B |
|-----------------|--|---|
| LUNDI | MENU A Potage crécy Salade fantaisie Dos de colin sauce crème Pommes de terre rissolées Yaourt nature Flan nappé caramel | MENU B Potage crécy Salade antillaise Haché de veau sauce normande Mitonnée d'automne Fromage blanc nature Pomme |
| MARDI | MENU A Potage de légumes Salade de pâtes basilic Omelette Poêlée de légumes Fromage frais nature Liégeois café | MENU B Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette au cumin Sauté de dinde au curry Riz créole Fromage blanc nature Purée pomme agrumes |
| MERCREDI | MENU A Potage de légumes P. de terre à l'ancienne Poulet sauce suprême Haricots beurre Cotentin Flan vanille | MENU B Potage de légumes Betteraves à l'ail Sauté de bœuf aux oignons Semoule Fromage blanc nature Poire |
| JEUDI | MENU A Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde au jus Tortis Yaourt nature Crème dessert caramel | MENU B Potage de légumes Salade Esaü Escalope de porc charcutière* Petits pois carottes Fromage blanc nature Orange |
| VENDREDI | MENU A Potage de légumes Salade italienne Filet de lieu sauce aurore Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Pomme | MENU B Potage de légumes Salade vendéenne Jambon blanc* Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Flan nappé caramel |
| SAMEDI | MENU A Potage de légumes Rillettes au saumon Cuisse de canette et sa farce fine aux raisins et marrons Pommes noisettes Cantal Bûche de Noël | MENU B JOYEUX NOEL  |
| DIMANCHE | MENU A Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Filet de colin sauce crustacés Purée de potiron Yaourt nature Eclair café | MENU B Potage de légumes P. de terre océane Emincé de dinde aux oignons Haricots beurre 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


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°51- du 20 au 26 Décembre 2021

PAUVRE EN SUCRE

| | MENU A | MENU B |
|----------|---|---|
| LUNDI | Potage crécy Salade fantaisie Palette de porc à la diable* <input type="checkbox"/> Penne rigate Yaourt nature Purée pomme | Potage crécy Salade antillaise Haché de veau sauce normande <input type="checkbox"/> Mitonnée d'automne Mimolette Pomme |
| | MENU A | MENU B |
| MARDI | Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Omelette Poêlée de légumes Edam Clémentines | Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette au cumin <input type="checkbox"/> Sauté de dinde au curry Riz créole Fondu président Purée pomme agrumes |
| | MENU A | MENU B |
| MERCREDI | Potage de légumes P. de terre à l'ancienne Poulet sauce suprême <input type="checkbox"/> Haricots beurre Cotentin Purée pomme menthe | Potage de légumes Betteraves à l'ail <input type="checkbox"/> Sauté de bœuf aux oignons Semoule Yaourt nature Poire |
| | MENU A | MENU B |
| JEUDI | Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Tortellini de bœuf sauce crème champignon (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Coulommiers Purée pomme mangue | Potage de légumes Salade Esaü <input type="checkbox"/> Escalope de porc charcutière* Petits pois carottes Fraidou Orange |
| | MENU A | MENU B |
| VENDREDI | Potage de légumes Salade italienne Filet de lieu sauce aurore <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme | Potage de légumes Salade vendéenne Jambon blanc* Purée de pommes de terre Tomme blanche Purée pomme poire |
| | MENU A | MENU B |
| SAMEDI | Potage de légumes Rillettes au saumon Cuisse de canette et sa farce fine aux raisins et marrons <input type="checkbox"/> Pommes noisettes Cantal Bûche de Noël | JOYEUX NOEL  |
| | MENU A | MENU B |
| DIMANCHE | Potage de légumes Macédoine de légumes Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Pâtisserie sans sucre | Potage de légumes P. de terre océane <input type="checkbox"/> Emincé de dinde aux oignons Haricots beurre Brie Pomme |

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

CERTIFIÉ/LABEL

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

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

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine n°51- du 20 au 26 Décembre 2021



| LUNDI | |
|---|--------------------------|
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| Potage crécy | |
| Salade fantaisie | |
| Dos de colin sauce crème | <input type="checkbox"/> |
| Pommes de terre rissolées | |
| Yaourt nature | |
| Purée pomme | |
| MARDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| Potage de légumes | |
| Salade de pâtes basilic | |
| Omelette | <input type="checkbox"/> |
| Poêlée de légumes | |
| Fromage frais nature | |
| Clémentines | |
| MERCREDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| Potage de légumes | |
| P. de terre à l'ancienne | |
| Poulet sauce suprême | <input type="checkbox"/> |
| Haricots beurre | |
| Cotentin | |
| Purée pomme menthe | |
| JEUDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| Potage de légumes | |
| Chou rouge vinaigrette | |
| Emincé de dinde au jus | <input type="checkbox"/> |
| Tortis | |
| Yaourt nature | |
| Purée pomme mangue | |
| VENDREDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| Potage de légumes | |
| Salade italienne | |
| Filet de lieu sauce aurore | <input type="checkbox"/> |
| Haricots verts persillés | |
| Yaourt aromatisé | |
| Pomme | |
| SAMEDI | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| Potage de légumes | |
| Rillettes au saumon | |
| Cuisse de canette et sa farce fine aux raisins et marrons | <input type="checkbox"/> |
| Pommes noisettes | |
| Cantal | |
| Bûche de Noël | |
| DIMANCHE | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| Potage de légumes | |
| Macédoine de légumes vinaigrette | |
| Filet de colin sauce crustacés | <input type="checkbox"/> |
| Purée de potiron | |
| 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 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°52 - du 27 Décembre 2021 au 2 Janvier 2022

| | MENU A | MENU B | MENU C |
|------------------|--|--|--|
| LUNDI | Potage crécy Chou blanc vinaigrette Lasagne bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fondu président Flan vanille | Potage crécy Semoule fantaisie Tortilla <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Gouda <input type="checkbox"/> B Kiwi | Potage crécy Betteraves vinaigrette Sauté de porc à la sauge* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fondu président Crème dessert caramel |
| MARDI | Potage de légumes P. de terre à l'échalote Poulet Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Rondelé nature Banane | Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Paupiette de veau à la bordelaise <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Camembert <input type="checkbox"/> B Liégeois chocolat | Potage de légumes Salade verte Pizza au fromage <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Rondelé nature Yaourt aux fruits |
| MERCREDI | Potage de légumes Pâté de foie* Jambon au porto* <input type="checkbox"/> Chou-fleur béchamel Emmental <input type="checkbox"/> B Purée de poire (c) | Potage de légumes Salade fantaisie Blanquette de poisson <input type="checkbox"/> Riz créole Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel | Potage de légumes Salade western Emincé de poulet au curry <input type="checkbox"/> Carottes braisées Emmental Pomme |
| JEUDI | Potage de légumes Betterave à l'ail Bœuf mode <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Cotentin Crêpe au sucre | Potage de légumes Galantine de volaille Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Purée pomme banane © <input type="checkbox"/> B | Potage de légumes Pomelos Filet de colin sauce aurore <input type="checkbox"/> Coquillettes Cotentin Clémentines |
| VENDREDI | Potage de légumes Salade des incas Colin meunière citron <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Brie Pomme <input type="checkbox"/> B | Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de dinde aux oignons <input type="checkbox"/> Tortis Fondu président Liégeois chocolat | Potage de légumes Céleri au fromage blanc P. de terre à la saladaise* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Brie Yaourt aromatisé |
| SAMEDI | Potage de légumes Mousse de canard et chutney aux figues Filet de cabillaud aux crevettes et beurre blanc <input type="checkbox"/> Riz basmati à la citronnelle Pont l'Evêque Triangle à la poire | BONNE ANNEE 2022 | |
| DIMANCHE | Potage de légumes Salade colorée Parmentier de canard (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais au sel de Guérande Tarte aux pommes | Potage de légumes Salade pastourrelle Filet de lieu sauce bercy <input type="checkbox"/> Fondue de poireau Saint Paulin <input type="checkbox"/> B Flan vanille | Potage de légumes Crêpe au fromage Chou farci Poêlée de légumes Fromage frais au sel de Guérande Orange |

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU C

LES RECETTES ET COMPOSITIONS



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

Les volailles sont d'origine **française**



Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"

Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent: pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos **purées de fruits maison**, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Les desserts **maison** sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.

Semaine n°52 - du 27 Décembre 2021 au 2 Janvier 2022

| | MENU A | PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté) | MENU B |
|----------|---|--|---|
| LUNDI | Potage crécy Chou blanc vinaigrette Sauté de porc à la sauge* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Flan vanille | | Potage crécy Semoule fantaisie Tortilla <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Fromage blanc nature Kiwi |
| MARDI | MENU A Potage de légumes Salade verte Poulet Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Fromage frais nature Banane | | MENU B Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Omelette <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Fromage blanc nature Liégeois chocolat |
| MERCREDI | MENU A Potage de légumes Salade western Emincé de poulet au curry <input type="checkbox"/> Chou-fleur béchamel Emmental Purée de poire (c) | | MENU B Potage de légumes Salade fantaisie Blanquette de poisson <input type="checkbox"/> Riz créole Fromage blanc nature Flan nappé caramel |
| JEUDI | MENU A Potage de légumes Betterave à l'ail Bœuf mode <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Cotentin Crêpe au sucre | | MENU B Potage de légumes Pomelos Filet de colin sauce aurore <input type="checkbox"/> Coquillettes Fromage blanc nature Purée pomme banane © |
| VENDREDI | MENU A Potage de légumes Salade des incas Omelette <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Yaourt nature Pomme | | MENU B Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de dinde aux oignons <input type="checkbox"/> Tortis Fromage blanc nature Liégeois chocolat |
| SAMEDI | MENU A Potage de légumes Mousson de canard et chutney aux figues Filet de cabillaud aux crevettes et beurre blanc <input type="checkbox"/> Riz basmati à la citronnelle Pont l'Evêque Triangle à la poire | | MENU B BONNE ANNEE 2022 <input type="checkbox"/> |
| DIMANCHE | MENU A Potage de légumes Salade colorée Parmentier de canard (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Tarte aux pommes | | MENU B Potage de légumes Salade pastourelle Filet de lieu sauce bery <input type="checkbox"/> Fondue de poireau Fromage blanc 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

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°52 - du 27 Décembre 2021 au 2 Janvier 2022

| | MENU A | MENU B |
|----------|---|---|
| LUNDI | Potage crécy Chou blanc vinaigrette Lasagne bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fondu président Purée pomme © | Potage crécy Semoule fantaisie Tortilla <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Gouda Kiwi |
| | MENU A | MENU B |
| MARDI | Potage de légumes P. de terre à l'échalote Poulet Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Rondelé nature Banane | Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Paupiette de veau à la bordelaise <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Camembert Purée pomme fraise © |
| | MENU A | MENU B |
| MERCREDI | Potage de légumes Pâté de foie* <input type="checkbox"/> Jambon au porto* Chou-fleur béchamel Emmental Pomme | Potage de légumes Salade fantaisie Blanquette de poisson <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt nature Purée pomme coing© |
| | MENU A | MENU B |
| JEUDI | Potage de légumes Betterave à l'ail Bœuf mode <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Cotentin Clémentines | Potage de légumes Galantine de volaille Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Purée pomme banane © |
| | MENU A | MENU B |
| VENDREDI | Potage de légumes Salade des incas Colin meunière citron <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Brie Pomme | Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de dinde aux oignons Tortis Fondu président Purée pomme pruneaux © |
| | MENU A | MENU B |
| SAMEDI | Potage de légumes Mousson de canard et chutney aux figues <input type="checkbox"/> Filet de cabillaud aux crevettes et beurre blanc Riz basmati à la citronnelle Pont l'Evêque Triangle à la poire | BONNE ANNEE 2022 <input type="checkbox"/> |
| | MENU A | MENU B |
| DIMANCHE | Potage de légumes Salade colorée Parmentier de canard (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais au sel de Guérande Pâtisserie sans sucre | Potage de légumes Salade pastourelle Filet de lieu sauce bery <input type="checkbox"/> Fondue de poireau Saint Paulin Orange |

PAUVRE EN SUCRE

* Plat contenant du porc

 Total MENU A

 Total MENU B
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine **française**
 Le sauté de 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°52 - du 27 Décembre 2021 au 2 Janvier 2022


| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
|---------------------------------------|--|
| LUNDI | Potage crécy |
| | Chou blanc vinaigrette |
| | Sauté de porc à la sauge* |
| | Purée de pommes de terre |
| | Yaourt nature |
| Purée pomme © | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| MARDI | Potage de légumes |
| | Salade verte |
| | Poulet Vallée d'Auge |
| | Petits pois fermière |
| | Fromage frais nature |
| Banane | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| MERCREDI | Potage de légumes |
| | Salade western |
| | Emincé de poulet au curry |
| | Chou-fleur béchamel |
| | Emmental |
| Pomme | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| JEUDI | Potage de légumes |
| | Betterave à l'ail |
| | Bœuf mode |
| | Navets au beurre persillé |
| | Cotentin |
| Clémentines | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| VENDREDI | Potage de légumes |
| | Salade des incas |
| | Omelette |
| | Haricots beurre ail et persil |
| | Yaourt nature |
| Pomme | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| SAMEDI | Potage de légumes |
| | Mousson de canard et chutney aux figues |
| | Filet de cabillaud aux crevettes et beurre blanc |
| | Riz basmati à la citronnelle |
| | Pont l'Evêque |
| Triangle à la poire | |
| MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE | |
| DIMANCHE | Potage de légumes |
| | Salade colorée |
| | Parmentier de canard (Plat complet) |
| | *** |
| | 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.