

NOM et Prénom :

COMMUNE :

Semaine 05- du 31 janvier au 06 février 2022

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage de potiron Chou fleur vinaigrette Emincé de dinde moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Riz créole Edam B Liégeois café	Potage de potiron Salade de lentilles Goulash de bœuf <input type="checkbox"/> Carottes braisées Yaourt aromatisé Pomme	Potage de potiron Salade verte Œufs durs sauce mornay <input type="checkbox"/> Purée de céleri Edam Crème au citron
MARDI	Potage de légumes Haricots verts échalote Tortis bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentines	Potage de légumes Taboulé Poitrine de veau farcie chasseur <input type="checkbox"/> Choux de Bruxelles aux oignons Fraidou Purée pomme poire B	Potage de légumes Salade charcutière* Filet de limande sauce estragon <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Flan à la vanille
MERCREDI	Potage de légumes Betterave à l'ail Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Petits pois cuisinés Yaourt nature B Crêpe de la chandeleur	Potage de légumes Salade fantaisie Poulet rôti <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre à la muscade Pont l'Evêque Crème dessert vanille	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Omelette <input type="checkbox"/> Lentilles Rondelé aux noix Poire
JEUDI	Potage de légumes Salade du chef* Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Purée pomme ananas	Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de dinde aux pruneaux <input type="checkbox"/> Coquillettes Gouda Pomme B	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Feuilleté du pêcheur <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Yaourt nature Crème dessert au chocolat
 VENDREDI	Potage poireaux p.de terre Salade de p. de terre ciboulette Colin meunière citron <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Tomme blanche B Semoule au lait au café	Potage poireaux p.de terre Salami* Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Riz créole Cotentin Orange	Potage poireaux p.de terre Céleri au fromage blanc Steak haché sauce au poivre vert <input type="checkbox"/> Macaroni Tomme blanche Purée de pomme
SAMEDI	Potage de légumes Salade coleslaw Palette de porc 1/2 sel* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Bûchette mi chèvre Cémentine B	Potage de légumes Salade exotique Boulettes d'agneau au curry <input type="checkbox"/> Chou fleur persillé Fondu président Mousse au chocolat	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Julienne de légumes Bûchette mi chèvre Fromage blanc nature
DIMANCHE	Potage de légumes Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Parmentier de canard (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Crème anglaise Moelleux chocolat cerise noire	Potage de légumes Salade Esaü Filet de colin sauce moutarde orange <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Bleu Pomme B	Potage de légumes Salade Marco Polo Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Crème anglaise Liégeois vanille

* 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 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 05- du 31 janvier au 06 février 2022

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage de potiron Chou fleur vinaigrette Emincé de dinde moutarde à l'ancienne Riz créole Yaourt aromatisé Liégeois café		Potage de potiron Salade de lentilles Goulash de bœuf Carottes braisées Fromage blanc nature Pomme
MARDI	Potage de légumes Haricots verts échalote Tortis bolognaise (Plat complet) *** Fromage frais nature Clémentines		Potage de légumes Taboulé Filet de limande sauce estragon Jardinière de légumes Fromage blanc nature Purée pomme poire
MERCREDI	Potage de légumes Betterave à l'ail Rôti de porc au jus* Petits pois cuisinés Rondelé aux noix Crêpe de la chandeleur		Potage de légumes Salade fantaisie Poulet rôti Purée de p. de terre à la muscade Fromage blanc nature Crème dessert vanille
JEUDI	Potage de légumes Salade du chef Sauté de dinde aux pruneaux Mitonnée de légumes Yaourt nature Purée pomme ananas		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de dinde aux pruneaux Coquillettes Fromage blanc nature Pomme
 VENDREDI	Potage poireaux p.de terre Salade de p. de terre ciboulette Steak haché sauce au poivre vert Epinards à la crème Cotentin Semoule au lait au café		Potage poireaux p.de terre Céleri au fromage blanc Emincé de dinde à la crème Riz créole Fromage blanc nature Orange
SAMEDI	Potage de légumes Salade coleslaw Boulettes d'agneau au curry Haricots lingots Yaourt aromatisé Cémentine		Potage de légumes Salade exotique Filet de lieu sauce citron Julienne de légumes Fromage blanc nature Mousse au chocolat
DIMANCHE	Potage de légumes Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Parmentier de canard (Plat complet) *** Crème anglaise Moelleux chocolat cerise noire		Potage de légumes Salade Esaü Filet de colin sauce moutarde orange Poêlée 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

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 05- du 31 janvier au 06 février 2022

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage de potiron Chou fleur vinaigrette Emincé de dinde moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> Riz créole Edam Purée de pomme	Potage de potiron Salade de lentilles Goulash de bœuf <input type="checkbox"/> Carottes braisées Yaourt nature Pomme
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Haricots verts échalote Tortis bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentines	Potage de légumes Taboulé Poirine de veau farçie chasseur <input type="checkbox"/> Choux de Bruxelles aux oignons Fraidou Purée pomme poire
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Betterave à l'ail Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Petits pois cuisinés Rondelé aux noix Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Salade fantaisie Poulet rôti <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre à la muscade Pont l'Evêque Poire
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes Salade du chef* Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Purée pomme ananas	Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de dinde aux pruneaux <input type="checkbox"/> Coquillettes Gouda Pomme
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage poireaux p.de terre Salade de p. de terre ciboulette Colin meunière citron <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Tomme blanche Semoule au lait sans sucre	Potage poireaux p.de terre Salami* Emincé de dinde à la crème Riz créole Cotentin Orange
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Salade coleslaw Palette de porc 1/2 sel* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Bûchette mi chèvre Cémentine	Potage de légumes Salade exotique Boulettes d'agneau au curry <input type="checkbox"/> Chou fleur persillé Fondu président Purée pomme coing ©
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Parmentier de canard (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Moelleux chocolat cerise noire sans sucre	Potage de légumes Salade Esaü Filet de colin sauce moutarde orange <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Bleu Pomme

PAUVRE EN SUCRE

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

CERTIFIÉ/LABEL

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

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

Semaine 05- du 31 janvier au 06 février 2022



LUNDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de potiron
	Chou fleur vinaigrette
	Emincé de dinde moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Yaourt nature
	Purée de pomme
MARDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Haricots verts échalote
	Tortis bolognaise (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Fromage frais nature
	Clémentines
MERCREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Betterave à l'ail
	Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Petits pois cuisinés
	Rondelé aux noix
	Pâtisserie sans sucre
JEUDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade du chef
	Sauté de dinde aux pruneaux <input type="checkbox"/>
	Mitonnée de légumes
	Yaourt nature
	Purée pomme ananas
VENDREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage poireaux p.de terre
	Salade de p. de terre ciboulette
	Steak haché sauce au poivre vert <input type="checkbox"/>
	Epinards à la crème
	Cotentin
	Semoule au lait sans sucre
SAMEDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade coleslaw
	Boulettes d'agneau au curry <input type="checkbox"/>
	Haricots lingots
	Yaourt nature
	Cémentine
DIMANCHE	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
	Parmentier de canard (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Yaourt nature
	Moelleux chocolat cerise noire 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°06 - du 7 au 13 Février 2022

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Velouté de champignons Betterave ciboulette Sauté de porc au jus* Purée de pois cassés Saint Paulin Kiwi B	Velouté de champignons Crêpe aux champignons Boulettes de bœuf sauce forestière Haricots verts persillés Fondu président Flan vanille	Velouté de champignons Pâtes au basilic Filet de colin sauce citron Epinards béchamel Saint Paulin Semoule au lait au caramel
MARDI	Potage de légumes Taboulé Poulet sauce marchand de vin Navets au beurre persillé Cotentin Purée pomme mangue B	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Omelette P. de terre boulangères Coulommiers Clémentine	Potage de légumes Salade western Quiche lorraine* Salade verte Cotentin Yaourt aux fruits
MERCREDI	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Petit salé aux lentilles* (Plat complet) *** Fromage blanc nature Purée de pommes	Potage de légumes Salade de pâtes océane Haché de veau au jus Mitonnée d'hiver Rondelé nature Pomme B	Potage de légumes Salade fantaisie Clafoutis de légumes Chou fleur persillé Fromage blanc nature Fromage blanc nature
JEUDI	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc curry Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet) *** Gouda B Moelleux à l'ananas	Potage de légumes Macédoine de légumes Rôti de porc sauce au bleu* Polenta crémeuse Fraidou Banane	Potage de légumes Salade italienne Tarte saumon basilic Haricots beurre ail et persil Gouda Mousse au chocolat
VENDREDI	Potage Dubarry Pâté de campagne* Filet de colin sauce bretonne Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi B	Potage Dubarry Salade de pois chiches Estouffade de bœuf Carottes braisées Carré fromager Flan nappé caramel	Potage Dubarry Chou blanc aux raisins secs Croque- Monsieur* Salsifis persillés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme fleur d'oranger
SAMEDI	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Coquillettes façon carbonara* (Plat complet) *** Emmental Crème dessert vanille	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde à l'estragon Jardinière de légumes Fromage blanc nature B Clémentine	Potage de légumes Salade coleslaw Œufs durs béchamel Pommes de terre sautées ail et persil Emmental Mousse au chocolat
DIMANCHE	Potage de légumes Saucisson sec* Sauté de porc chasseur* Petits pois au jus Brie B Tarte au flan	Potage de légumes Betteraves et mâche Paupiette de veau au jus Flageolets Fraidou Orange	Potage de légumes Salade arlequin Escalope de dinde au jus Poêlée campagnarde Brie 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 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°06 - du 7 au 13 Février 2022

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Velouté de champignons Betterave ciboulette Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de pois cassés Yaourt aromatisé Kiwi		Velouté de champignons Pâtes au basilic Boulettes de bœuf sauce forestière <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Yaourt nature Flan vanille
MARDI	Potage de légumes Taboulé Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Cotentin Purée pomme mangue		Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Omelette <input type="checkbox"/> P. de terre boulangères Yaourt nature Clémentine
MERCREDI	Potage de légumes Salade fantaisie Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles Fromage blanc nature Purée de pommes		Potage de légumes Salade fantaisie Clafoutis de légumes <input type="checkbox"/> Mitonnée d'hiver Yaourt nature Pomme
JEUDI	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc curry Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais nature Moelleux à l'ananas		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Yaourt nature Banane
 VENDREDI	Potage Dubarry Chou blanc aux raisins secs Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt aux fruits Kiwi		Potage Dubarry Salade de pois chiches Estouffade de bœuf <input type="checkbox"/> Carottes braisées Yaourt nature Flan nappé caramel
SAMEDI	Potage de légumes Salade coleslaw Emincé de dinde à l'estragon <input type="checkbox"/> Coquillettes Emmental Crème dessert vanille		Potage de légumes Taboulé Œufs durs béchamel <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Yaourt nature Clémentine
DIMANCHE	Potage de légumes Salade arlequin Sauté de porc chasseur* <input type="checkbox"/> Petits pois au jus Fromage blanc nature Tarte au flan		Potage de légumes Betteraves et mâche Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Flageolets Yaourt nature Orange

* Plat contenant du porc


Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



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

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

Semaine n°06 - du 7 au 13 Février 2022

	MENU A	PAUVRE EN SUCRE	MENU B
LUNDI	Velouté de champignons Betterave ciboulette Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de pois cassés Saint Paulin Kiwi		Velouté de champignons Crêpe aux champignons Boulettes de bœuf sauce forestière <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Fondu président Flan vanille
MARDI	MENU A Potage de légumes Taboulé Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillé Cotentin Purée pomme mangue		MENU B Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Omelette <input type="checkbox"/> P. de terre boulangères Coulommiers Clémentine
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Petit salé aux lentilles* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Purée de pommes		MENU B Potage de légumes Salade de pâtes océane Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Mitonnée d'hiver Rondelé nature Pomme
JEUDI	MENU A Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc curry Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Gouda Moelleux à l'ananas		MENU B Potage de légumes Macédoine de légumes Rôti de porc sauce au bleu* <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Fraidou Banane
 VENDREDI	MENU A Potage Dubarry Pâté de campagne* Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi		MENU B Potage Dubarry Salade de pois chiches Estouffade de bœuf Carottes braisées Carré fromager Flan nappé caramel
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Coquillettes façon carbonara* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Crème dessert vanille		MENU B Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde à l'estragon <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Fromage blanc nature Clémentine
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Saucisson sec* <input type="checkbox"/> Sauté de porc chasseur* Petits pois au jus Brie Tarte au flan		MENU B Potage de légumes Betteraves et mâche Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Flageolets Fraidou 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

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°06 - du 7 au 13 Février 2022



MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Veluté de champignons
	Betterave ciboulette
	Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Purée de pois cassés
	Fromage blanc nature
Kiwi	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Taboulé
	Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/>
	Navets au beurre persillé
	Cotentin
Purée pomme mangue	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade fantaisie
	Haché de veau au jus <input type="checkbox"/>
	Lentilles
	Fromage blanc nature
Purée de pommes	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Céleri sauce fromage blanc curry
	Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Fromage frais nature
Moelleux à l'ananas	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage Dubarry
	Chou blanc aux raisins secs
	Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Fromage blanc nature
Kiwi	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Salade coleslaw
	Emincé de dinde à l'estragon <input type="checkbox"/>
	Coquillettes
	Emmental
Crème dessert vanille	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Salade arlequin
	Sauté de porc chasseur* <input type="checkbox"/>
	Petits pois au jus
	Fromage blanc nature
Tarte au flan	

* 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°07 - du 14 au 20 Février 2022

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage crécy Chou blanc vinaigrette Poitrine de veau farcie au jus Riz pilaf Edam Purée de pomme B	Potage crécy Semoule fantaisie Fricassée de volaille Petits pois fermière Rondelé Pomme	Potage crécy Salade de pâtes basilic Tortillas Purée de potiron Edam Yaourt aromatisé
MARDI	Potage de légumes Betterave à l'ail Cassoulet* (Plat complet) *** Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade exotique Filet de lieu sauce dieppoise Haricots beurre Camembert Kiwi B	Potage de légumes Salade piémontaise* Feuilleté du pêcheur Julienne de légumes Fromage frais au sel de Guérande Mousse café
MERCREDI	Potage de légumes Mortadelle* Emincé de dinde au jus Navets braisés Yaourt nature B Gaufre au chocolat	Potage de légumes Carotte râpée raisin orange Bœuf bourguignon Riz pilaf Cotentin Banane	Potage de légumes Semoule fantaisie Cake aux 3 fromages Chou fleur et brocolis Yaourt nature Pomme au four
JEUDI	Potage de légumes P. de terre à l'aneth Rôti de porc au jus* Petits pois carottes Camembert B Œuf au lait à la chicorée	Potage de légumes Macédoine de légumes Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentine	Potage de légumes Pomelos Filet de lieu sauce curry Polenta crémeuse Camembert Mousse au chocolat
 VENDREDI	Potage parmentier Salade verte Colin meunière citron Pommes de terre rissolées Tomme blanche Pomme B	Potage parmentier Crêpe au fromage Jambon blanc* Haricots verts persillés Vache qui rit Purée pomme badiane	Potage parmentier Chou chinois Escalope de dinde à la normande Blettes à l'ail Tomme blanche Flan chocolat
SAMEDI	Potage de légumes Haricots verts à l'échalote Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Emmental B Liégeois café	Potage de légumes Salade de pois chiches Omelette P. de terre et épinards béchamel Bûchette mi chèvre Orange	Potage de légumes Salade du chef* Pizza royale* Salade verte Emmental Fromage blanc nature
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Poulet sauce suprême Purée de p. de terre Gouda Clafoutis aux pommes	Potage de légumes Salade tricolore Echine de porc sauce diable* Carottes braisées Pavé 1/2 sel Kiwi B	Potage de légumes Betteraves et mâche Filet de lieu sauce crème curcuma Riz créole Gouda Crème dessert caramel

* 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°07 - du 14 au 20 Février 2022

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage crécy Chou blanc vinaigrette Fricassée de volaille Riz pilaf Fromage frais nature Purée de pomme		Potage crécy Semoule fantaisie Tortillas Petits pois fermière Fromage blanc nature Pomme
MARDI	Potage de légumes Betterave à l'ail Haché de poulet au jus Haricots lingots Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert vanille		Potage de légumes Salade exotique Filet de lieu sauce dieppoise Haricots beurre Fromage blanc nature Kiwi
MERCREDI	Potage de légumes Semoule fantaisie Emincé de dinde au jus Navets braisés Yaourt nature Gaufre au chocolat		Potage de légumes Carotte râpée raisin orange Bœuf bourguignon Riz pilaf Fromage blanc nature Banane
JEUDI	Potage de légumes P. de terre à l'aneth Rôti de porc au jus* Petits pois carottes Yaourt aux fruits Œuf au lait à la chicorée		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Filet de lieu sauce curry Macaroni Fromage blanc nature Clémentine
 VENDREDI	Potage parmentier Chou chinois Jambon blanc* Pommes de terre rissolées Fromage frais nature Pomme		Potage parmentier Crêpe au fromage Haché de poulet au jus Haricots verts persillés Fromage blanc nature Purée pomme badiane
SAMEDI	Potage de légumes Haricots verts à l'échalote Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) *** Emmental Liégeois café		Potage de légumes Salade de pois chiches Omelette P. de terre et épinards béchamel Fromage blanc nature Orange
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Poulet sauce suprême Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Clafoutis aux pommes		Potage de légumes Salade tricolore Echine de porc sauce diable* Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi

* Plat contenant du porc


Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

 **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°07 - du 14 au 20 Février 2022

	MENU A	MENU B
LUNDI	Potage crécy Chou blanc vinaigrette Poitrine de veau farcie au jus Riz pilaf Edam Purée de pomme	Potage crécy Semoule fantasia Fricassée de volaille Petits pois fermière Rondelé Pomme
	MENU A	MENU B
MARDI	Potage de légumes Betterave à l'ail Cassoulet* (Plat complet) *** Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme banane	Potage de légumes Salade exotique Filet de lieu sauce dieppoise Haricots beurre Camembert Kiwi
	MENU A	MENU B
MERCREDI	Potage de légumes Mortadelle* Emincé de dinde au jus Navets braisés Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Potage de légumes Carotte râpée raisin orange Bœuf bourguignon Riz pilaf Cotentin Banane
	MENU A	MENU B
JEUDI	Potage de légumes P. de terre à l'aneth Rôti de porc au jus* Petits pois carottes Camembert Œuf au lait à la chicorée sans sucre	Potage de légumes Macédoine de légumes Lasagnes à la bolognaise (Plat complet) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentine
	MENU A	MENU B
VENDREDI	Potage parmentier Salade verte Colin meunière citron Pommes de terre rissolées Tomme blanche Pomme	Potage parmentier Crêpe au fromage Jambon blanc* Haricots verts persillés Vache qui rit Purée pomme badiane
	MENU A	MENU B
SAMEDI	Potage de légumes Haricots verts à l'échalote Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) *** Emmental Purée pomme pruneaux coupelle	Potage de légumes Salade de pois chiches Omelette P. de terre et épinards béchamel Bûchette mi chèvre Orange
	MENU A	MENU B
DIMANCHE	Potage de légumes Salade coleslaw Poulet sauce suprême Purée de p. de terre Gouda Clafoutis aux pommes sans sucre	Potage de légumes Salade tricolore Echine de porc sauce diable* Carottes braisées Pavé 1/2 sel Kiwi

PAUVRE EN SUCRE

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantasia: 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°07 - du 14 au 20 Février 2022



MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage crécy
	Chou blanc vinaigrette
	Fricassée de volaille <input type="checkbox"/>
	Riz pilaf
	Fromage frais nature
	Purée de pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Betterave à l'ail
	Haché de poulet au jus <input type="checkbox"/>
	Haricots lingots
	Fromage frais au sel de Guérande
	Purée pomme banane
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Semoule fantaisie
	Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Navets braisés
	Yaourt nature
	Purée pomme pruneaux
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	P. de terre à l'aneth
	Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Petits pois carottes
	Yaourt nature
	Œuf au lait à la chicorée sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage parmentier
	Chou chinois
	Jambon blanc* <input type="checkbox"/>
	Pommes de terre rissolées
	Fromage frais nature
	Pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Haricots verts à l'échalote
	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat Complet) <input type="checkbox"/>

	Emmental
	Purée pomme pruneaux coupelle
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Salade coleslaw
	Poulet sauce suprême <input type="checkbox"/>
	Purée de p. de terre
	Yaourt nature
	Clafoutis aux pommes 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°08 - du 21 au 27 Février 2022

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Sauté de porc au paprika* <input type="checkbox"/> Coquillettes Fromage blanc nature Purée pomme fleur d'oranger B	Potage de légumes Taboulé Rôti de dinde au jus <input type="checkbox"/> Carottes Mimolette Clémentine	Potage de légumes Crêpe au fromage Filet de colin sauce crustacés <input type="checkbox"/> Julienne de légumes Fromage blanc nature Liégeois café
MARDI	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/> Haricots verts persillé Petit fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette* <input type="checkbox"/> Omelette <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Coulommiers B Orange	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Raviolis de bœuf sauce tomate (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme poire
MERCREDI	Potage de légumes Salade italienne Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Petits pois au jus Cotentin Gâteau basque	Potage de légumes Salade fantaisie Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Semoule Gouda B Banane	Potage de légumes Betterave échalote Clafoutis aux carottes cumin emmental <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Cotentin Ananas au sirop
JEUDI	Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Yaourt nature B Orange	Potage de légumes Salade Marco Polo Sauté de bœuf au jus <input type="checkbox"/> Julienne de légumes forestière Brie Crème dessert vanille	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Marmite de poisson <input type="checkbox"/> Fondue de poireaux Yaourt aromatisé Purée pomme ananas
 VENDREDI	Potage Saint Germain Salade de lentilles Filet de lieu sauce crème <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Edam Pomme B	Potage Saint Germain Salade colorée Poulet sauce à l'estragon <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Fondu président Mousse au café	Potage Saint Germain Betteraves vinaigrette Poitrine de porc farcie au jus* <input type="checkbox"/> Flageolets Edam Purée de pommes
SAMEDI	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Jambon braisé au jus* <input type="checkbox"/> Chou fleur béchamel Pavé demi-sel Kiwi B	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Langue de bœuf sauce mère <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Tomme noire Flan vanille	Potage de légumes Salade pâtes océane Tortillas <input type="checkbox"/> Céleri braisé Pavé demi-sel Yaourt aux fruits
DIMANCHE	Potage de légumes Salade auvergnate Cuisse de canette à l'orange <input type="checkbox"/> Penne rigate Rondelé aux noix Moelleux poire cannelle	Potage de légumes Salade indienne Saumonette sauce armoricaine <input type="checkbox"/> Carottes et navets Emmental B Liégeois chocolat	Potage de légumes Céleri rémoulade Croissant jambon fromage* <input type="checkbox"/> Salade verte Rondelé aux noix Pomme

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU C

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



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°08 - du 21 au 27 Février 2022

	MENU A	PAUVRE EN SEL (plat et cuisson sans sel ajouté)	MENU B
LUNDI	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Sauté de porc au paprika* <input type="checkbox"/> Coquillettes Fromage blanc nature Purée pomme fleur d'oranger		Potage de légumes Taboulé Rôti de dinde au jus <input type="checkbox"/> Carottes Yaourt nature Clémentine
MARDI	Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/> Haricots verts persillé Yaourt aromatisé Semoule au lait		Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Omelette <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Yaourt nature Orange
MERCREDI	Potage de légumes Salade italienne Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Petits pois au jus Cotentin Gâteau basque		Potage de légumes Salade fantaisie Clafoutis aux carottes cumin emmental <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Yaourt nature Banane
JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Marmite de poisson <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Orange		Potage de légumes Salade Marco Polo Sauté de bœuf au jus <input type="checkbox"/> Julienne de légumes forestière Yaourt nature Crème dessert vanille
 VENDREDI	Potage Saint Germain Salade de lentilles Filet de lieu sauce crème <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Fromage frais nature Pomme		Potage Saint Germain Salade colorée Poulet sauce à l'estragon <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt nature Mousse au café
SAMEDI	Potage de légumes Salade pâtes océane Tortillas <input type="checkbox"/> Chou fleur béchamel Fromage blanc nature Kiwi		Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette <input type="checkbox"/> Langue de bœuf sauce madère Polenta crémeuse Yaourt nature Flan vanille
DIMANCHE	Potage de légumes Salade auvergnate Cuisse de canette à l'orange <input type="checkbox"/> Penne rigate Emmental Moelleux poire cannelle		Potage de légumes Salade indienne Saumonette sauce armoricaine <input type="checkbox"/> Carottes et navets Yaourt 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



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°08 - du 21 au 27 Février 2022

	MENU A	PAUVRE EN SUCRE	MENU B
LUNDI	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Sauté de porc au paprika* <input type="checkbox"/> Coquillettes Fromage blanc nature Purée pomme fleur d'oranger		Potage de légumes Taboulé Rôti de dinde au jus <input type="checkbox"/> Carottes Mimolette Clémentine
MARDI	MENU A Potage de légumes Salade de pommes de terre échalotes Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/> Haricots verts persillé Petit fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait sans sucre		MENU B Potage de légumes Museau de porc vinaigrette* <input type="checkbox"/> Omelette Purée de brocolis Coulommiers Orange
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Salade italienne Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/> Petits pois au jus Cotentin Pâtisserie sans sucre		MENU B Potage de légumes Salade fantaisie Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Semoule Gouda Banane
JEUDI	MENU A Potage de légumes Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Yaourt nature Orange		MENU B Potage de légumes Salade Marco Polo Sauté de bœuf au jus <input type="checkbox"/> Julienne de légumes forestière Brie Purée pomme ananas
 VENDREDI	MENU A Potage Saint Germain Salade de lentilles Filet de lieu sauce crème <input type="checkbox"/> Haricots beurre au curcuma Edam Pomme		MENU B Potage Saint Germain Salade colorée Poulet sauce à l'estragon Purée de p. de terre Fondu président Purée de pommes
SAMEDI	MENU A Potage de légumes P. de terre sauce tartare Jambon braisé au jus* <input type="checkbox"/> Chou fleur béchamel Pavé demi-sel Kiwi		MENU B Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise <input type="checkbox"/> Langue de bœuf sauce madère Polenta crémeuse Tomme noire Purée pomme pruneau coupelle
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade auvergnate Cuisse de canette à l'orange <input type="checkbox"/> Penne rigate Rondelé aux noix Moelleux poire cannelle sans sucre		MENU B Potage de légumes Salade indienne Saumonette sauce armoricaine <input type="checkbox"/> Carottes et navets Emmental 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°08 - du 21 au 27 Février 2022



MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage de légumes
	Carotte râpée ciboulette
	Sauté de porc au paprika* <input type="checkbox"/>
	Coquillettes
	Fromage blanc nature
	Purée pomme fleur d'oranger
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Salade de pommes de terre échalotes
	Boulettes d'agneau sauce tandoori <input type="checkbox"/>
	Haricots verts persillé
	Yaourt aromatisé
	Semoule au lait sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade italienne
	Emincé de dinde à la crème <input type="checkbox"/>
	Petits pois au jus
	Cotentin
	Pâtisserie sans sucre
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Chou rouge vinaigrette
	Marmite de poisson <input type="checkbox"/>
	Lentilles cuisinées
	Yaourt aromatisé
	Orange
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage Saint Germain
	Salade de lentilles
	Filet de lieu sauce crème <input type="checkbox"/>
	Haricots beurre au curcuma
	Fromage frais nature
	Pomme
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Salade pâtes océane
	Tortillas <input type="checkbox"/>
	Chou fleur béchamel
	Fromage blanc nature
	Kiwi
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Salade auvergnate
	Cuisse de canette à l'orange <input type="checkbox"/>
	Penne rigate
	Emmental
	Moelleux poire cannelle 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.