

Nom, Prénom



<u>Commune</u>:.....

Semaine 18 du 29 avril au 05 mai 2024 MENUS SANS SEL A remettre avant le 15/04/2024

	MENU A	MENU B □	LIVRAISON
L	Potage M	Potage M	
U	Crudités du jour M	Betteraves à l'échalotte	LIVRAISON DU REPAS DU LUNDI
N	Sauté de volaille LVF	Brandade de poissons (PC)	
D	Boulgour aux poivrons M	Brandade de poissons (i e)	
I	Fromage Cantafrais	Fromage Edam	
	Compote pomme poire	Fruit de saison	
	·		
2.6			
M	Potage M	Potage M	1 N/D 4 (CO) DEC DED 4 C DE 4 4 4 DD
A	Salade composée du jour M	Quiche tomate et chèvre	LIVRAISON DES REPAS DE MARDI
R	Escalope de porc au poivre LVF M	Filet de lieu noir M	ET MERCREDI
D I	Poêlée de légumes méridionale M	Pâtes papillons M	
1	Fromage Babybel	Fromage Rondelé nature	
	Crème dessert vanille <u>BIO</u>	Compote de pomme	
M	MENU A □	MENU B	
E R	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
C	Salade composée du jour M	Maïs et soja en salade	REPAS LIVRÉ LE MARDI
R	Rôti de bœuf <u>LVF</u> <u>M</u>	Calamars à la romaine	
E	Pommes de terre persillées M	Choux fleur M	
D	Fromage Tartare nature	Fromage Tome blanche	
- 1	Fruit de saison	Yaourt aux fruits <u>BIO</u>	
	MENU A	MENU B □	
J	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
E	Entrée du jour <u>M</u>	Salade penne 5 légumes M	LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI
\mathbf{U}	Boules d'agneau forestière M	Filet de poisson à la provençale M	ET VENDREDI
D	Poêlée de légumes ardéchoise M	Riz basmati <u>M</u>	
I	Fromage Cantal	Fromage Saint Bricet	
	Crème dessert café	Mousse au citron	
V	MENU A □	MENU B	
E	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
N	Céleri rémoulade	Terrine fraîcheur	LIVRAISON DES REPAS
D R	Paupiette de lapin persillée M	Pavé de saumon	DE SAMEDI ET DIMANCHE
E	Macaronis au beurre M	Carottes à la crème M	
D	Fromage Emmental	Fromage Bleu douceur	
Ι	Fruit de saison	Liégeois vanille caramel	
	MENU A □	MENU B □	
S	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
A	Salade piémontaise <u>M</u>	Asperges	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
M E	Tortellonis (PC) M	Filet de poisson à l'emmental M	
D		Petits pois aux oignons BIO M	
I	Fromage Boursin ail fines herbes	Fromage Saint Paulin	
	Yaourt à la vanille <u>BIO</u>	Compote pomme abricot	
D	MENU A □	MENU B □	
I	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
M	Œuf dur mayonnaise	Taboulé oriental	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
A N	Poulet au lait de coco <u>LVF</u> M	Dos de colin aux câpres M	
C	Flageolets <u>M</u>	Brocolis au jus <u>BIO</u> <u>M</u>	
Н	Fromage	Fruit de saison	
E	Tarte au flan	Tarte au flan	
	_		
	TOTAL MENU A	TOTAL MENU B	

M: Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC): plat complet



Nom, Prénom



Commune :

Semaine 19 du 06 au 12 mai 2024 MENUS SANS SEL A remettre avant le 15/04/2024

Semai	ne 19 du 06 au 12 mai 2024	MENUS SANS SEL	A remettre avant le 15/04/2024
	MENU A □	MENU B □	LIVRAISON
L	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
\mathbf{U}	Betteraves en salade M	Cœurs de palmier	LIVRAISON DES REPAS
N	Lasagnes provençales lentilles (PC)	Filet de colin rôti M	DE LUNDI ET MARDI
D		Purée de pommes de terre M	
I	Fromage Gouda	Fromage Rondelé ail et fines herbes	
	Fruit de saison	Yaourt saveur	
	MENU A □	MENU B □	
M	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
A	Salade composée du jour	Salade Grecque	LIVRAISON DES REPAS
R	Boudin noir aux pommes LVF M	Poisson pané	DE MERCREDI ET JEUDI
D	Pommes de terre rissolées M	Galettes de légumes	
Ι	Fromage Saint Paulin	Fromage Saint Bricet	
	Compote pomme fraise	Chocolat liégeois	
M	MENU A □	MENU B □	
E	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
R	Tarte aux légumes	Salade Bombay	REPAS LIVRÉ LE MARDI
C R	Poulet persillé <u>M</u>	Saumonette M	
E	Petits pois carottes BIO M	Carottes au curry BIO M	
D	Fromage Samos	Fromage Cantal	
ı	Kiwi	Yaourt sucré	
	MENU A □	MENU B □	
J	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
E	Asperges	Tartare mini ratatouille	REPAS LIVRÉ LE MARDI
\mathbf{U}	Chausson bolognaise	Poisson tomate mozzarella M	
D	Pommes de terre vapeur M	Poêlée de légumes M	
I	Fromage Tome noire	Fromage Société crème	
	Yaourt aromatisé <u>BIO</u>	Fruit de saison	
V	MENU A □	MENU B □	
E	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
N D	Crudités du jour	Salade de fonds d'artichauts	LIVRAISON DES REPAS
R	Porc aux pruneaux semoule (PC)	Riz pêcheur crevettes (PC)	DE VENDREDI - SAMEDI
E			ET DIMANCHE
D	Fromage Cantal	Fromage Rondelé ail et fines herbes	
I	Yaourt aux fruits	Fromage blanc nature <u>BIO</u>	
	MENU A	MENU B	
S A	Potage M	Potage M	
M	Salade concombres ciboulette	Salade Medina	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
E	Chili con carne (PC)	Omelette pâtes et légumes (PC)	
D			
Ι	Fromage Edam	Fromage le Carré Président Yaourt sucré BIO	
D	Banane		
D I	MENU A	MENU B	
M	Potage <u>M</u> Terrine de saumon	Potage <u>M</u> Salade coleslaw	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
A	Risotto au poulet (PC)	Salade colesiaw Colin purée de pois cassés (PC)	REPAS LIVRE LE VENUREUI
N	hisotto au poulet (PC)	Comin puree de pois casses (PC)	
C H	Fromage	Laitage	
E	Donuts chocolat	Donuts chocolat	
	TOTAL MENU A	TOTAL MENU B	
	M · Fahriqué Maison	IVE: Labellisé Viande Française	(PC) : plat complet

M: Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC): plat complet



Nom, Prénom



Commune :

Semaine 20 du 13 au 19 mai 2024 **MENUS SANS SEL** A remettre avant le 15/04/2024 **MENU A MENU B LIVRAISON** Potage M Potage M L IJ LIVRAISON DU REPAS DU LUNDI Entrée du jour M Betteraves à l'échalotte M N Poulet sauté chasseur M Filet de colin sauce crème M \mathbf{D} Courgettes persillées M Petits légumes M T Fromage Rondelé nature **Fromage Gouda** Compote de pomme **Bulgy nature MENU A MENU B** Potage M Potage M M A Salade composée du jour M Carottes râpées BIO LIVRAISON DES REPAS DE MARDI R Blanquette de veau LVF M Pavé de dorade aux épices M ET MERCREDI \mathbf{D} Haricots beurre M Pommes de terre vapeur M T Fromage Croq lait Fromage Tome blanche **Novly chocolat** Fruit de saison М **MENU A MENU B** Ε Potage M Potage M R **REPAS LIVRÉ LE MARDI** Crudités du jour M Salade de pois chiches C Œuf à la béchamel Poisson à la bordelaise R Lentilles M Gratin de céleris M Ε **Fromage Emmental** Camembert D Crème dessert vanille BIO Compote pomme coing MENU A **MENU B** Potage M Potage M T Salade composée du jour M \mathbf{E} LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI Céleri mayonnaise U Raviolis au bœuf (PC) Filet de merlu citronné M **ET VENDREDI** D **Epinards BIO M** I **Fromage Fraidou Fromage Leerdammer** Yaourt brassé BIO Fruit de saison V **MENU A MENU B** \mathbf{E} Potage M Potage M N LIVRAISON DES REPAS Salade piémontaise Salade de quinoa aux légumes D Paupiette de volaille M Lasagnes ricotta épinards (PC) **DE SAMEDI - DIMANCHE** R Poêlée forestière M **ET LUNDI** \mathbf{E} D Vache qui rit **Fromage Saint Paulin** I Crème dessert praliné Fruit de saison **MENU A MENU B** S Potage M Potage M A REPAS LIVRÉ LE VENDREDI **Asperges** Brocolis mimosa BIO M M Salmis de pintade rôti M Poisson aux amandes \mathbf{E} Poêlée brocolis et champignons M Riz sauce tomate M D Ι Tartare ail et fines herbes Fromage Bleu douceur Fruit de saison Mousse au chocolat au lait \mathbf{D} **MENU A MENU B** Ι Potage M Potage M M **REPAS LIVRÉ LE VENDREDI** 1/2 poireaux vinaigrette Taboulé aux raisins A Hachis parmentier (PC) M Steak de thon basquaise M N Jardinière de légumes M C Η Fromage Laitage \mathbf{E} Gâteau basque Gâteau basque TOTAL MENU A TOTAL MENU B

M: Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC): plat complet



Nom, Prénom	
-------------	--



#Garonne)		V W I A IVI C
	24 22 25 2224	Commune :	
Semain	e 21 du 20 au 26 mai 2024	MENUS SANS SEL	A remettre avant le 15/04/2024
	MENU A □	MENU B □	LIVRAISON
L	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
U	Assiette du chef M	Macédoine de légumes mayo M	REPAS LIVRÉ LE
N	Burger de poulet	Poisson pané	VENDREDI 17 MAI
D	Pâtes coudes rayées M	Haricots verts sautés BIO M	
I	Fromage Carré Président	Fromage Brebicrème	
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	
	MENU A □	MENU B □	
M	Potage M	Potage M	
A	Champignons à la grecque	Salade de fonds d'artichauts M	LIVRAISON DU REPAS DU MARDI
R	Cannellonis (PC) M	Tomato fish M	EIVITAISON DO NEI AS DO MANDI
D	Califications (FC) ivi	Poêlée Campagnarde M	
I	Frances Vivi	, , _	
•	Fromage Kiri	Fromage Saint Nectaire	
	Novly vanille	Fruit de saison	
M E	MENU A □	MENU B □	
R	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
C	Salade de lentilles corail	Pizza <u>M</u>	LIVRAISON DU REPAS
R	Boudin noir	Filet poisson crème oignons M	DU MERCREDI
E	Julienne de légumes <u>M</u>	Pommes de terre rosty	
D	Fromage Saint Nectaire	Fromage Samos	
Ī	Crème dessert chocolat	Banane	
	MENU A □	MENU B □	
J	Potage M	Potage M	
É	Salade composée du jour M	Céleri	LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI
U	Sauté de veau marengo <u>LVF</u> M	Poisson du jour	ET VENDREDI
D	Pommes campagnardes	Poêlée de légumes M	
I	Fromage Gouda BIO	Fromage Carré Président	
	Compote	Yaourt sucré	
V	MENU A	MENU B	
E	Potage M	Potage M	
N	Salade Medina	Salade de pâtes au Gaspacho	LIVRAISON DES REPAS
D	Cassoulet saucisse (PC) M	Poisson du jour	DE SAMEDI ET DIMANCHE
R	Cassoulet saucisse (PC) IVI		DE SAIVIEDI ET DIIVIANCHE
E	Fromage Court Dutable at	Poêlée de petits légumes M	
D I	Fromage Carré Président	Fromage Cantal	
1	Yaourt sucré BIO	Fruit de saison	
c	MENU A	MENU B	
S A	Potage M	Potage M	
M	Salade piémontaise	Betteraves à l'échalotte M	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
E	Omelette au Fromage M	Dos de colin <u>M</u>	
D	Brocolis aux oignons M	Coquillettes au beurre M	
I	Fromage Emmental	Fromage Carré Président	
	Fruit de saison	Yaourt à la banane <u>BIO</u>	
D	MENU A □	MENU B □	
I	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
M	Carottes râpées <u>BIO</u>	1/2 pamplemousse	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
A N	Paëlla valencienne (PC)	Filet de poisson meunière M	
C	, ,	Boulgour aux poivrons M	
Н	Fromage	Laitage	
E	Muffin chocolat	Muffin chocolat	

TOTAL MENU B LVF: Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet



Nom, Prénom



Commune :				
Semaine 22 du 27 mai au 02 juin 2024		MENUS SANS SEL	A remettre avant le 15/04/2024	
	MENU A □	MENU B □	LIVRAISON	
L	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>		
U	Salade composée du jour M	Taboulé aux agrumes	LIVRAISON DU REPAS DU LUNDI	
N	Poitrine de porc farcie LVF M	Pizza aux fromages M		
D	Riz au curry M	Poêlée de légumes grillés M		
Ι	Fromage Samos	Moulé ail et fines herbes		
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		
	MENU A	MENU B □		
M	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>		
Α	Salade du pêcheur	Tartare Tzatziki	LIVRAISON DES REPAS DE MARDI	
R	Sauté de dinde <u>LVF</u> <u>M</u>	Pané de hoki	ET MERCREDI	
D	Cordiale de légumes	Pâtes <u>M</u>		
Ι	Fromage Saint Nectaire	Fromage Chanteneige		
	Mousse au café	Kiwi		
M	MENU A	MENU B		
E	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>		
R	Betteraves au maïs M	Salade coleslaw	REPAS LIVRÉ LE MARDI	
C R	Filet de poulet citronné M	Cœur de Merlu blanc M		
E	Poêlée campagnarde M	Julienne de légumes		
D	Fromage Rondelé nature	Fromage Cantal		
Ĭ	Compote de pomme	Riz au lait nature		
	MENU A	MENU B □		
J	Potage M	Potage M		
E	Assiette du chef M	Salade de tomates au basilic M	LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI	
U	Rôti de veau M	Dos de colin	ET VENDREDI	
D	Boulgour M	Flan de courgettes BIO M		
Ι	Fromage Tome blanche	Fromage Six de savoie		
	Fruit de saison	Yaourt nature		
V	MENU A □	MENU B □		
E	Potage M	Potage M		
N	Salade de blé aux légumes	Lentilles en salade M	LIVRAISON DES REPAS	
D R	Tagliatelles au boeuf (PC) M	Tomato Fish	DE SAMEDI ET DIMANCHE	
E		Haricots beurre persillés <u>BIO</u> M		
D	Fromage Gouda	Moulé ail et fines herbes		
I	Crème dessert caramel	Banane		
	MENU A □	MENU B		
S	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>		
A	Asperges	Salade duo de légumes	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI	
M E	Alouette de bœuf à la tomate M	Filet de merlu M		
D	Poêlée de légumes verts M	Riz pilaff <u>M</u>		
I	Moulé ail et fines herbes	Fromage Leerdammer		
	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme framboise		
D	MENU A □	MENU B		
I	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>		
M	Tartare de courgettes	Sardine à l'huile	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI	
A N	Tripes M	Poisson citronné		
C	Carottes à la ciboulette	Purée <u>BIO</u> <u>M</u>		
Н	Fromage	Laitage		
E	Beignet chocolat noisettes	Beignet chocolat noisettes		

TOTAL MENU B LVF: Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet