



Semaine n°27 - du 4 au 10 Juillet 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
4 LUNDI	Potage de courgette Salade de riz niçois Poulet rôti sauce estragon <input type="checkbox"/> Petits pois Fromage blanc nature B Purée pomme nectarine	Potage de courgette Betterave vinaigrette Rôti de porc froid* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Cotentin Nectarine	Potage de courgette Salade de riz niçois Poulet rôti sauce estragon <input type="checkbox"/> Petits pois Fromage blanc nature Purée pomme nectarine	Potage de courgette Salade de riz niçois Poulet rôti sauce estragon <input type="checkbox"/> Petits pois Fromage blanc nature Purée pomme nectarine M
5 MARDI	Potage de légumes Cervelas* Courgettes au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Tomate vinaigrette Emincé de dinde aux olives <input type="checkbox"/> Semoule Carré fromager Purée pomme abricot	Potage de légumes Salade de pois chiches Courgettes au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt aromatisé Semoule au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Cervelas* Courgettes au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait sans sucre
6 MERCREDI	Potage de légumes Kacis rondelles sauce fromage blanc ciboulette Sauté de porc marengo* <input type="checkbox"/> Riz créole Fraidou Mousse café	Potage de légumes Salade de lentilles échalotes Colin pané <input type="checkbox"/> Haricots beurre persillés Bleu Purée pomme myrtille	Potage de légumes Kacis rondelles sauce fromage blanc ciboulette Sauté de porc marengo* <input type="checkbox"/> Riz créole Fromage blanc nature Mousse café	Potage de légumes Kacis rondelles sauce fromage blanc ciboulette Sauté de porc marengo* <input type="checkbox"/> Riz créole Fraidou Pêche
7 JEUDI	Potage de légumes Salade de pâtes italienne Tortillas <input type="checkbox"/> Courgettes Coulommiers Moelleux aux fruits rouges	Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Gnocchi Yaourt aromatisé Banane	Potage de légumes Salade de pâtes italienne Tortillas <input type="checkbox"/> Courgettes Fromage frais nature Moelleux aux fruits rouges	Potage de légumes Salade de pâtes italienne Tortillas <input type="checkbox"/> Courgettes Coulommiers Moelleux aux fruits rouges sans sucre
8 VENDREDI	Potage crécy Concombre vinaigrette Farmentier de poisson à la provençale (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Pomme B	Potage crécy Pâté de campagne* Crêpinette de porc aux oignons* <input type="checkbox"/> Ratatouille Vache qui rit Pruneaux au thé	Potage crécy Concombre vinaigrette Farmentier de poisson à la provençale (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Pomme	Potage crécy Concombre vinaigrette Farmentier de poisson à la provençale (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Emmental Pomme
9 SAMEDI	Potage de légumes Salade verte Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Petit fromage frais aux noix Abricot	Potage de légumes Salade de pâtes basilic Œufs durs mayonnaise Macédoine vinaigrette Camembert Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade verte Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Petit fromage frais aux noix Abricot	Potage de légumes Salade verte Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Petit fromage frais aux noix Abricot
DIMANCHE #	Potage de légumes Salade de p. de terre tomate Poirine de veau farcie au jus <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Gouda Gâteau basque	Potage de légumes Melon Pâtes à la poignaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Liégeois vanille	Potage de légumes Salade de p. de terre tomate Poirine Filet de lieu sauce ciboulette <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Fromage blanc nature Gâteau basque	Potage de légumes Salade de p. de terre tomate Poirine Poirine de veau farcie au jus <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés M Gouda V Pâtisserie sans sucre L

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Semoule fantaise : semoule, tomate, maïs

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°28- du 11 au 17 Juillet 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 11	Potage au pistou Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme pêche	Potage au pistou Salade italienne Merlu sauce beurre citron <input type="checkbox"/> Chou fleur et romanesco Bûchette mi chèvre Pêche	Potage au pistou Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais nature Purée pomme pêche	Potage au pistou Salade bicolore Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme pêche
MARDI 12	Potage de légumes Courgettes râpées Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature B Abricot	Potage de légumes Crêpe au fromage Sauté de dinde au jus <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Camembert Flan chocolat	Potage de légumes Salade western Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Abricot	Potage de légumes Courgettes râpées Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Abricot
MERCREDI 13	Potage de légumes Salade soisson Poulet rôti <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Brie Pomme	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Coquillettes Cotentin Crème dessert caramel	Potage de légumes Salade soisson Poulet rôti <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Cotentin Pomme	Potage de légumes Salade soisson Poulet rôti <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Brie Pomme
JEUDI 14	Gaspacho Saucisson à l'ail* <input type="checkbox"/> Echine de porc aux herbes* Courgettes braisées Petit fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux pêches	Gaspacho Chou-fleur à la grecque Ravioles de cœur sauce tomate (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Mimolette Abricot	Gaspacho Salade de p. de terre échalotes Echine de porc aux herbes* <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Yaourt nature Clafoutis aux pêches	Gaspacho Saucisson à l'ail* <input type="checkbox"/> Echine de porc aux herbes* Courgettes braisées Petit fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux pêche sans sucre
 VENDREDI 15	Potage parmentier Taboulé Colin meunière <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Emmental B Riz au lait	Potage parmentier Macédoine de légumes Escalope de porc sauce sauge* <input type="checkbox"/> Lentilles Cotentin Flan nappé caramel	Potage parmentier Taboulé Omelette <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Emmental Riz au lait	Potage parmentier Taboulé Colin meunière <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Emmental Riz au lait sans sucre
SAMEDI 16	Potage de légumes Salade Marco Polo Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Petits pois Gouda Nectarine	Potage de légumes Tomate vinaigrette Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fondou président Liégeois café	Potage de légumes Salade Marco Polo Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Petits pois Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Salade Marco Polo Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Petits pois Gouda Nectarine
DIMANCHE 17	Potage de légumes Concombre ciboulette Sauté de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Pâtes torti Petit fromage frais aux noix Moelleux chocolat	Potage de légumes Salade de lentilles Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Purée d'haricots verts Yaourt aromatisé Pomme	Potage de légumes Concombre ciboulette Sauté de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Pâtes torti Petit fromage frais aux noix Moelleux chocolat	Potage de légumes Concombre ciboulette Sauté de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Pâtes torti Petit fromage frais aux noix Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore : carotte, radis; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil; Chou-fleur à la grecque : chou-fleur, sauce tomate, oignon, ail

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°29- du 18 au 24 Juillet 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
18 LUNDI	Potage carmen Carotte râpée vinaigrette Haché de veau sauce poivre vert <input type="checkbox"/> Riz pilaf Cotentin Flan vanille	Potage carmen Salade pastourelle Bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Ratatouille Gouda Semoule au lait au caramel	Potage carmen Carotte râpée vinaigrette Haché de veau sauce poivre vert <input type="checkbox"/> Riz pilaf Cotentin Flan vanille	Potage carmen Carotte râpée vinaigrette Haché de veau sauce poivre vert <input type="checkbox"/> Riz pilaf Cotentin Pomme
19 MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Purée pomme vanille	Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de dinde au romarin <input type="checkbox"/> Courgettes persillées Fromage frais au sel de Guérande Banane	Potage de légumes Salade verte Sauté de dinde au romarin <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Purée pomme vanille	Potage de légumes Pâté de campagne* Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme vanille
20 MERCREDI	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Omelette nature <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Emmental B Liégeois vanille	Potage de légumes Tomate vinaigrette Cognons de porc sauce bordelaise* <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Rondelé Purée pomme nectarine	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Omelette nature <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Emmental Liégeois vanille	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Omelette nature <input type="checkbox"/> Epinards béchamel Emmental Nectarine
21 JEUDI	Potage de légumes Melon Saucisse de p. de terre parisienne (Jambon) (Plat complet)* <input type="checkbox"/> Coulommiers Œuf au lait	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Boulettes de bœuf à la provençale <input type="checkbox"/> Carottes braisées Fromage blanc nature Crêpe au sucre	Potage de légumes Melon Jambon blanc* Saucisse de pommes de terre <input type="checkbox"/> Fromage blanc nature Œuf au lait	Potage de légumes Melon Saucisse de p. de terre parisienne (Jambon) (Plat complet)* <input type="checkbox"/> Coulommiers Œuf au lait sans sucre
22 VENDREDI	Potage saint germain Salade de p. de terre océane Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Blettes à la tomate Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois café	Potage saint germain Rillettes de porc* Saucisse de riz camarguaise (Plat complet)* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé Pêche	Potage saint germain Salade de p. de terre océane Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Blettes à la tomate Fromage blanc nature Liégeois café	Potage saint germain Salade de p. de terre océane Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Blettes à la tomate Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme
23 SAMEDI	Potage de légumes Betteraves à l'ail Poulet sauce Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Fondu président Nectarine	Potage de légumes Courgette rapée et poivron vinaigrette à l'ail <input type="checkbox"/> Tortillas Piperade Bûchette mi-chèvre Crème dessert vanille	Potage de légumes Betteraves à l'ail Poulet sauce Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Fromage blanc nature Nectarine	Potage de légumes Betteraves à l'ail Poulet sauce Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Fondu président Nectarine
24 DIMANCHE	Potage de légumes Marrons de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Haricots plats à l'ail Brie B Far aux abricots	Potage de légumes Salade verte Brançade de poisson (Plat complet)* <input type="checkbox"/> Rondelé nature Mousse au chocolat	Potage de légumes Tomate échalote vinaigrette Sauté de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Haricots plats à l'ail Rondelé nature Far aux abricots	Potage de légumes Marrons de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce paprika* <input type="checkbox"/> Haricots plats à l'ail Brie Far aux abricots sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic; Salade parisienne: p. de terre, tomate, jambon, cornichon, ciboulette; Salade camarguaise: riz, tomate, œuf, poivron, olive, cornichon; Salade pastourelle: pâte, tomate, poivron vert; Salade de pâte tricolore: pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade de pommes de terre océane: pdt, crème, colin, échalote, ciboulette

CERTIFIÉ/LABEL

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

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



Semaine n°30- du 25 au 31 Juillet 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
25 LUNDI	Potage de courgette P. de terre sauce tartare Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pêlé mêlé provençal Fraidou Abricot	Potage de courgette Tomate vinaigrette Sauté de porc à l'estragon* <input type="checkbox"/> Riz créole Emmental Flan chocolat	Potage de courgette P. de terre sauce tartare Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pêlé mêlé provençal Emmental Abricot	Potage de courgette P. de terre sauce tartare Poulet rôti <input type="checkbox"/> Pêlé mêlé provençal Fraidou Abricot
26 MARDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette Coquillettes à la bordelaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Gouda <input type="checkbox"/> Mousse au café	Potage de légumes Houmous Omelette <input type="checkbox"/> Petits pois Fondou président Pomme	Potage de légumes Betterave vinaigrette Coquillettes à la bordelaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Mousse au café	Potage de légumes Betterave vinaigrette Coquillettes à la bordelaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Gouda Purée pomme raisins secs
27 MERCREDI	Potage de légumes Concombre à la menthe Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Cotentin Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Salade italienne Estouffade de bœuf <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Concombre à la menthe Filet de colin sauce basquaise <input type="checkbox"/> Haricots lingots Cotentin Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Concombre à la menthe Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Cotentin Purée pomme fraise
28 JEUDI	Potage de légumes Salade verte Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Camembert Eclair café	Potage de légumes Andouille* <input type="checkbox"/> Cake provençal Ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme banane	Potage de légumes Salade verte Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Fromage frais nature Eclair café	Potage de légumes Salade verte Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Camembert Pâtisserie sans sucre
29 VENDREDI	Potage crécy Saucisson à l'ail* <input type="checkbox"/> Filet de colin sauce bretonne Chou fleur béchamel Yaourt nature <input type="checkbox"/> Nectarine	Potage crécy Tomate basilic Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Tomme blanche Purée de pomme	Potage crécy Salade de p. de terre arlequin Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Chou fleur béchamel Yaourt nature Nectarine	Potage crécy Saucisson à l'ail* <input type="checkbox"/> Filet de colin sauce bretonne Chou fleur béchamel Yaourt nature Nectarine
30 SAMEDI	Potage de légumes Salade de pâtes Marco Polo Jambonneau sauce échalote* <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Pavé demi-sel Floraline au lait vanille	Potage de légumes Chou fleur vinaigrette Sauté de dinde au miel <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Edam Pomme	Potage de légumes Salade de pâtes Marco Polo Omelette <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Fromage frais nature Floraline au lait vanille	Potage de légumes Salade de pâtes Marco Polo Jambonneau sauce échalote* <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Pavé demi-sel Floraline au lait sans sucre
31 DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emince de dinde à la crème de légumes <input type="checkbox"/> Pommes de terre sautées ail et persil Carré fromager Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce basilic <input type="checkbox"/> Carottes braisées Yaourt nature Flan vanille	Potage de légumes Melon Emince de dinde à la crème de légumes <input type="checkbox"/> Pommes de terre sautées ail et persil Yaourt nature Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Melon Emince de dinde à la crème de légumes <input type="checkbox"/> Pommes de terre sautées ail et persil Carré fromager Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe; Velouté au pistou: légumes, tomate, basilic; Salade antillaise: riz, poivron, ananas; Salade stasbourgeoise: p. de terre, saucisse, oignon, cornichon; Salade arlequin: pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade fantaisie: céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade italienne: pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles: lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo: pâte, poivron rouge, surimi

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.