



Semaine n°36 - du 05 au 11 Septembre 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
5 LUNDI	Potage poireau p. de terre Betterave à l'ail Colin sauce basilic <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Cotentin Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Pâtes au basilic Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Haricots beurre Coulommiers Pêche	Potage poireau p. de terre Betterave à l'ail Colin sauce basilic <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Cotentin Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Betterave à l'ail Colin sauce basilic <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Cotentin Purée pomme pêche
6 MARDI	Potage de légumes Salade bicolore Boudin noir* <input type="checkbox"/> Lentilles à la provençale Gouda B Banane	Potage de légumes Taboulé Steak haché sauce échalote <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Emmental Purée pomme banane	Potage de légumes Salade bicolore Escalope de poulet <input type="checkbox"/> Lentilles à la provençale Yaourt nature Banane	Potage de légumes Salade bicolore Boudin noir* <input type="checkbox"/> Lentilles à la provençale Gouda Banane
7 MERCREDI	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Moussaka au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais ail et fines herbes Moelleux au chocolat	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise <input type="checkbox"/> Coquillettes Mimolette Prunes	Potage de légumes Melon Omelette aux fines herbes <input type="checkbox"/> Ratatouille Fromage frais nature Moelleux au chocolat	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Moussaka au bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre
8 JEUDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fondu président Purée pomme raisin sec	Potage de légumes Pâté de campagne* Rôti de porc froid* <input type="checkbox"/> Blettes à la tomate Yaourt aromatisé Tapioca au lait vanille	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Riz pilaf Yaourt nature Purée pomme raisin sec	Potage de légumes Tomate vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fondu président Purée pomme raisin sec
9 VENDREDI	Potage crécy Salade esaü Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Haricots verts Brie B Crème dessert caramel	Potage crécy Melon Salade au cœuf (Plat complet) - FROID <input type="checkbox"/> *** Pont l'Evêque Purée pomme poire	Potage crécy Salade esaü Tortillas <input type="checkbox"/> Haricots verts Yaourt aromatisé Crème dessert caramel	Potage crécy Salade esaü Filet de lieu sauce citron <input type="checkbox"/> Haricots verts Brie Poire
10 SAMEDI	Potage de légumes Salade de p. de terre ciboulette Jambon braisé* <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Fondu président Pêche	Potage de légumes Courgettes rémoulade Emincé de dinde au curry <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Emmental Flan chocolat	Potage de légumes Salade de p. de terre ciboulette Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Fromage frais nature Pêche	Potage de légumes Salade de p. de terre ciboulette Jambon braisé* <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Fondu président Pêche
11 DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fr. frais Paëlla de poulet (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Tomme noire Tarte au flan	Potage de légumes Salade de pois chiches Poirine de porc farçie au jus* <input type="checkbox"/> Duo d'haricots verts et beurre Rondelé Pomme	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Paëlla de poulet (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Rondelé Tarte au flan	Potage de légumes Tartare de légumes au fr. frais Paëlla de poulet (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Tomme noire 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

Mitonnée de légumes : courgettes, carottes, haricots verts; Salade bicolore : carotte, radis; Salade esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote, ail, persil; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade de pommes de terre océane : pdt, crème, colin, échalote, ciboulette; Salade bicolore : carotte, radis; Salade chef : riz, tomate, épave de porc, œuf dur, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert

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.



Semaine n°37 - du 12 au 18 Septembre 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 12	Potage à l'oseille Salade pastourelle Poulet rôti sauce estragon <input type="checkbox"/> Haricots verts Fondu président B Purée pomme nectarine	Potage à l'oseille Betterave vinaigrette Sauté de porc au cidre* <input type="checkbox"/> Semoule Pavé 1/2 sel Nectarine	Potage à l'oseille Salade pastourelle Poulet rôti sauce estragon <input type="checkbox"/> Haricots verts Fromage blanc nature Purée pomme nectarine	Potage à l'oseille Salade pastourelle Poulet rôti sauce estragon <input type="checkbox"/> Haricots verts Fondu président Purée pomme nectarine
MARDI 13	Potage de légumes Mortadelle* Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait au caramel	Potage de légumes Caris rondelles sauce fromage blanc ciboulette Sauté de dinde aux olives <input type="checkbox"/> P.de terre sautées ail et persil Carré fromager Mousse au café	Potage de légumes Salade de pâtes italienne Omelette nature <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Yaourt aromatisé Semoule au lait au caramel	Potage de légumes Mortadelle* Boulettes de bœuf marengo <input type="checkbox"/> Courgettes braisées Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait sans sucre
MERCREDI 14	Potage de légumes Tomate vinaigrette Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Coquillettes Fraidou Mousse au café	Potage de légumes P. de terre échalote Marmite de poisson <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Bleu Purée pomme	Potage de légumes Tomate vinaigrette Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Coquillettes Fromage frais nature Mousse au café	Potage de légumes Tomate vinaigrette Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Coquillettes Fraidou Purée pomme
JEUDI 15	Potage de légumes Taboulé Tortilla aux oignons <input type="checkbox"/> Ratatouille Coulommiers Paris Brest	Potage de légumes Melon Rôti de porc sauce estragon* <input type="checkbox"/> Pâtes tortis Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Taboulé Tortilla aux oignons <input type="checkbox"/> Ratatouille Fromage blanc nature Paris Brest	Potage de légumes Taboulé Tortilla aux oignons <input type="checkbox"/> Ratatouille Coulommiers Pâtisserie sans sucre
 VENDREDI 16	Potage de courgettes Concombre Farmermer de poisson à la provençale (Plat complet) *** Edam B Pomme	Potage de courgettes Rillettes* <input type="checkbox"/> Sauté de bœuf aux oignons Petits pois au jus Vache qui rit Floraline au lait	Potage de courgettes Concombre Farmermer de poisson à la provençale (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme	Potage de courgettes Concombre Farmermer de poisson à la provençale (Plat complet) *** Edam Pomme
SAMEDI 17	Potage de légumes Carotte râpée au citron Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Lentilles Cotentin Pêche	Potage de légumes Salade pastourelle Emincé de dinde provençale <input type="checkbox"/> Haricots beurre persillés Camembert Flan chocolat	Potage de légumes Carotte râpée au citron Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles Cotentin Pêche	Potage de légumes Carotte râpée au citron Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Lentilles Cotentin Pêche
DIMANCHE 18	Potage de légumes Melon Pâtes à la poignaise (Plat complet) *** Gouda Gâteau basque	Potage de légumes Crêpe au fromage <input type="checkbox"/> Filet de lieu sauce crème curcuma <input type="checkbox"/> Purée de carottes Rondelé Prunes	Potage de légumes Melon Pâtes à la poignaise (Plat complet) *** Rondelé Gâteau basque	Potage de légumes Melon Pâtes à la poignaise (Plat complet) *** Gouda 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

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade bavaroise: P. de terre, tomate, emmental, jambon, persil; Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron; Salade italienne: pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade western: haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil

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.



Semaine n°38 - du 19 au 25 Septembre 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 19	Velouté de lentilles corail artare de légumes au tromage frais Rougail saucisse* <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais au sel de Guérande Mousse café	Velouté de lentilles corail Salade indienne Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois Emmental Purée pomme raisins secs	Velouté de lentilles corail Céleri au fromage blanc Omelette aux fines herbes <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais nature Mousse café	Velouté de lentilles corail artare de légumes au tromage frais Rougail saucisse* <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais au sel de Guérande Pomme
MARDI 20	Potage de légumes Betterave à la menthe Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais nature B Prunes	Potage de légumes Crêpe au fromage Paupiette de veau au jus <input type="checkbox"/> Haricots verts Camembert Flan vanille	Potage de légumes Betterave à la menthe Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais nature Prunes	Potage de légumes Betterave à la menthe Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais nature Prunes
MERCREDI 21	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Rôti de porc marengo* <input type="checkbox"/> Carottes Brie Pêche	Potage de légumes Concombre à la menthe Salade parmentière au poisson (Plat complet) - FROID - <input type="checkbox"/> *** Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Taboulé Rôti de porc marengo* <input type="checkbox"/> Carottes Yaourt aromatisé Pêche	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Rôti de porc marengo* <input type="checkbox"/> Carottes Brie Pêche
JEUDI 22	Potage de légumes Salade de pois chiches Omelette <input type="checkbox"/> Courgettes persillées œuf tromage frais au sel et fines herbes Tarte aux pommes	Potage de légumes Salade coleslaw Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Mimolette Mousse au citron	Potage de légumes Salade de pois chiches Omelette <input type="checkbox"/> Courgettes persillées Fromage frais nature Tarte aux pommes	Potage de légumes Salade de pois chiches Omelette <input type="checkbox"/> Courgettes persillées œuf tromage frais au sel et fines herbes Pâtisserie sans sucre
 VENDREDI 23	Potage de céleri Salade de pâtes au basilic Colin meunière <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Bûchette mi chèvre Riz au lait	Potage de céleri Macédoine de légumes Sauté de porc à l'estragon* <input type="checkbox"/> Semoule Cotentin Nectarine	Potage de céleri Salade de pâtes au basilic Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Cotentin Riz au lait	Potage de céleri Salade de pâtes au basilic Colin meunière <input type="checkbox"/> Purée de brocolis Bûchette mi chèvre Riz au lait sans sucre
SAMEDI 24	Potage de légumes Salade western Tortillas <input type="checkbox"/> Printanière de légumes Gouda B Prunes	Potage de légumes Melon raviolis de œuf sauce tomate (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fondu président Liégeois chocolat	Potage de légumes Salade western Tortillas <input type="checkbox"/> Printanière de légumes Fromage frais nature Prunes	Potage de légumes Salade western Tortillas <input type="checkbox"/> Printanière de légumes Gouda Prunes
DIMANCHE 25	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Poulet rôti <input type="checkbox"/> Macaroni Petit fromage frais aux noix Eclair au café	Potage de légumes Salade p.de terre échalote Assiette de charcuterie* <input type="checkbox"/> Haricots verts vinaigrette Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Poulet rôti <input type="checkbox"/> Macaroni Petit fromage frais aux noix Eclair au café	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Poulet rôti <input type="checkbox"/> Macaroni 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 coleslaw : carotte, chou blanc; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil

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.



Semaine n°39 - du 26 Septembre au 2 Octobre 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 26	Potage carmen Carotte râpée vinaigrette Merlu sauce bercy <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fraidou Flan nappé caramel	Potage carmen Macédoine de légumes Sauté de dinde au romarin <input type="checkbox"/> Chou fleur et brocolis Gouda Floraline au lait	Potage carmen Carotte râpée vinaigrette Merlu sauce bercy <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais nature Flan nappé caramel	Potage carmen Carotte râpée vinaigrette Merlu sauce bercy <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fraidou Pomme
MARDI 27	Potage de légumes Salade pastourielle Tomate farcie sauce tomate <input type="checkbox"/> Ratatouille Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade de haricots verts Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme poire	Potage de légumes Salade pastourielle Œufs durs béchamel <input type="checkbox"/> Ratatouille Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade pastourielle Tomate farcie sauce tomate <input type="checkbox"/> Ratatouille Yaourt nature Poire
MERCREDI 28	Potage de légumes Salade verte Bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Riz créole Rondelé B Pomme	Potage de légumes Salade de p. de terre océane Cake au fromage <input type="checkbox"/> Haricots beurre persillés Emmental Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade verte Bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Riz créole Rondelé Pomme	Potage de légumes Salade verte Bœuf aux olives <input type="checkbox"/> Riz créole Rondelé Pomme
JEUDI 29	Potage de légumes Concombre à la menthe Poulet au citron <input type="checkbox"/> Courgettes au zaatar Fromage frais au lait et fines herbes Gâteau à la fleur d'oranger	Potage de légumes Chou fleur vinaigrette Côte de porc sauce sauge* <input type="checkbox"/> Coquillettes Yaourt nature Banane	Potage de légumes Concombre à la menthe Poulet au citron <input type="checkbox"/> Courgettes au zaatar Yaourt nature Gâteau à la fleur d'oranger	Potage de légumes Concombre à la menthe Poulet au citron <input type="checkbox"/> Courgettes au zaatar Fromage frais au lait et fines herbes Purée de pomme fleur d'oranger
 VENDREDI 30	Potage de courgettes Salade de pâtes au basilic Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes Fromage frais au lait et fines herbes Flan nappé caramel	Potage de courgettes Cervelas* Boulettes de bœuf au thym <input type="checkbox"/> Riz pilaf Bûchette mi chèvre Prune	Potage de courgettes Salade de pâtes au basilic Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes Fromage frais nature Flan nappé caramel	Potage de courgettes Salade de pâtes au basilic Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Carottes Fromage frais nature Semoule au lait sans sucre
SAMEDI 1	Potage de légumes Salade coleslaw Tajine de volaille aux pruneaux <input type="checkbox"/> Semoule Pavé demi-sel Poire	Potage de légumes Salade esaü (lentilles) Tortillas <input type="checkbox"/> Fondue de poireaux Mimolette Liégeois café	Potage de légumes Salade coleslaw Tajine de volaille aux pruneaux <input type="checkbox"/> Semoule Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade coleslaw Tajine de volaille aux pruneaux <input type="checkbox"/> Semoule Pavé demi-sel Poire
DIMANCHE 2	Potage de légumes Salade italienne Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Haricots plats à l'ail Brie B Tarte au citron	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Brançade de poisson (plat complet) *** Fondu président Pomme	Potage de légumes Salade italienne Steak haché de veau sauce forestière <input type="checkbox"/> Haricots plats à l'ail Yaourt nature Tarte au citron	Potage de légumes Salade italienne Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Haricots plats à l'ail Brie 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 riz façon niçoise : riz, tomate, olive, basilic; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote, ail, persil; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade pastourielle : pâte, tomate, poivron vert; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade de pommes de terre océane : pdt, crème, colin, échalote, ciboulette

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.