



Semaine n°23- du 6 au 12 Juin 2022

NOM : .....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
<b>6 LUNDI</b>	Potage au pistou Salade de p.de terre strasbourgeoise* Sauté de porc au romarin* Julienne de légumes Carré frais <b>B</b> Semoule au lait au caramel	Potage au pistou Betteraves ciboulette Poirine de veau ravigote à la provençale Lentilles Bleu Nectarine	Potage au pistou Salade verte Sauté de porc au romarin* Julienne de légumes Fromage frais nature Semoule au lait au caramel	Potage au pistou Salade de p.de terre strasbourgeoise* Sauté de porc au romarin* Julienne de légumes Pret fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait sans sucre
<b>7 MARDI</b>	Potage de légumes Salade de torti basilic Emince de dinde sauce tomate origan Courgettes braisées Tomme noire Flan vanille	Potage de légumes Rillettes de porc* Riz à la cantonnaise (Plat complet) *** Fromage blanc nature Pomme	Potage de légumes Salade de torti basilic Emince de dinde sauce tomate origan Courgettes braisées Yaourt aromatisé Flan vanille	Potage de légumes Salade de torti basilic Emince de dinde sauce tomate origan Courgettes braisées Tomme noire Purée pomme fraise
<b>8 MERCREDI</b>	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (Plat complet) *** Saint Paulin <b>B</b> Liégeois chocolat	Potage de légumes Salade arlequin Filet de colin sauce catalane Pêlé mêlé provençale Camembert Pêche	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (Plat complet) *** Fromage blanc nature Liégeois chocolat	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (Plat complet) *** Saint Paulin Purée pomme menthe
<b>9 JEUDI</b>	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Petits pois au jus Cotentin Marbré chocolat vanille	Potage de légumes Pâté de campagne* Omelette nature Pommes boulangères Yaourt aromatisé Purée pomme mûre	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Petits pois au jus Cotentin Marbré chocolat vanille	Potage de légumes Tomate au basilic Rôti de porc au jus* Petits pois au jus Cotentin Marbré chocolat vanille sans sucre
<b>10 VENDREDI</b>	Potage crécy Salade de pois chiches Marmite de poisson basquaise Navets au beurre persillé Mimolette Nectarine	Potage crécy Concombre au fromage blanc Sauté de bœuf printanier Polenta Gouda Flan nappé caramel	Potage crécy Salade de pois chiches Marmite de poisson basquaise Navets au beurre persillé Fromage blanc nature Nectarine	Potage crécy Salade de pois chiches Marmite de poisson basquaise Navets au beurre persillé Mimolette Nectarine
<b>11 SAMEDI</b>	Potage de légumes P. de terre tomate, ciboulette Saucisse de Toulouse* Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Mousse café	Potage de légumes macedoine de légumes provençale Haché de veau au jus Flageolets Emmental Orange	Potage de légumes P. de terre tomate, ciboulette Tortillas Carottes braisées Emmental Mousse café	Potage de légumes P. de terre tomate, ciboulette Saucisse de Toulouse* Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme coing coupelle
<b>12 DIMANCHE</b>	Potage de légumes Melon Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Brie Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Taboulé Saumonette sauce citron Purée de brocolis Coulommiers Pomme	Potage de légumes Melon Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Fromage frais nature Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Melon Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons 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 arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade bicolore : carotte, radis; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; 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 strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons

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°24- du 13 au 19 Juin 2022

NOM : .....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
<b>LUNDI</b> 13	Potage carmen Salade colorée Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Mimolette Liégeois vanille	Potage carmen Taboulé Filet de lieu sauce normande <input type="checkbox"/> Julienne de légumes Tomme noire Pomme	Potage carmen Salade colorée Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Yaourt aromatisé Liégeois vanille	Potage carmen Salade colorée Sauté de porc au jus* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Mimolette Purée de pomme
<b>MARDI</b> 14	Potage de légumes Salade verte Kaviois de cœur sauce tomate <input type="checkbox"/> (Plat complet) *** Gouda <input type="checkbox"/> Purée pomme romarin	Potage de légumes Pâté de foie* Escalope de porc au jus* <input type="checkbox"/> Petits pois Fondu président Floraline au lait	Potage de légumes Salade verte Escalope de porc au jus* <input type="checkbox"/> Macaroni Yaourt nature Purée pomme romarin	Potage de légumes Salade verte Kaviois de cœur sauce tomate <input type="checkbox"/> (Plat complet) *** Gouda Purée pomme romarin
<b>MERCREDI</b> 15	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Steak haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles à la provençale Fromage frais ail et fines herbes Moelleux façon pithivier	Potage de légumes Salade de riz fantaisie Potée de jambonneau aux légumes de printemps* (Plat complet) *** Brie Banane	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Steak haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles à la provençale Fromage frais nature Moelleux façon pithivier	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Steak haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Lentilles à la provençale Fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre
<b>JEUDI</b> 16	Potage de légumes Semoule fantaisie Tortilla Ratatouille Yaourt nature <input type="checkbox"/> Nectarine	Potage de légumes Macedoine de légumes Bœuf aux oignons <input type="checkbox"/> Polenta Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Semoule fantaisie Tortilla Ratatouille Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Semoule fantaisie Tortilla Ratatouille Yaourt nature Nectarine
<b> VENDREDI</b> 17	Potage poireaux p. de terre P. de terre échalote Colin pané Mitonnée de légumes Camembert Flan chocolat	Potage poireaux p. de terre Concombre vinaigrette Emince de dinde à la crème de noix Pâtes papillons à la milanaise Petit fromage frais au sel de Guérande Purée pomme griotte	Potage poireaux p. de terre P. de terre échalote Emince de dinde à la crème de noix Mitonnée de légumes Fromage frais nature Flan chocolat	Potage poireaux p. de terre P. de terre échalote Colin pané Mitonnée de légumes Camembert Pomme
<b>SAMEDI</b> 18	Potage de légumes Salade de pois chiches Poulet rôti sauce suprême <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Fondu président Banane	Potage de légumes Céleri rémoulade Tomate farcie Riz pilaf Emmental Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade de pois chiches Poulet rôti sauce suprême <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Emmental Banane	Potage de légumes Salade de pois chiches Poulet rôti sauce suprême <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Fondu président Banane
<b>DIMANCHE</b> 19	Potage de légumes Bêterave cuites râpées à l'orange Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Eclair au café	Potage de légumes Salade pastourelle Courgettes au bœuf (Plat complet) *** Yaourt nature Pomme	Potage de légumes Bêterave cuites râpées à l'orange Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Eclair au café	Potage de légumes Bêterave cuites râpées à l'orange Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre 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

Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets;Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel;Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon;Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry;Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert;Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil;Semoule fantaisie: 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°25- du 20 au 26 Juin 2022

NOM : .....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 20	Potage Saint Germain Carotte râpée ciboulette Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Emmental <b>B</b> Crème dessert caramel	Potage Saint Germain Salade italienne Omelette nature <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Fromage blanc nature Nectarine	Potage Saint Germain Carotte râpée ciboulette Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Emmental Crème dessert caramel	Potage Saint Germain Carotte râpée ciboulette Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Emmental Purée pomme rhubarbe <b>M</b>
MARDI 21	Potage de légumes Cervelas* Echine de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes provençales Fraidou Purée pomme basilic	Potage de légumes Macedoine de légumes Parmentier de poisson (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Carré fromager Pomme	Potage de légumes Salade soisson Echine de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes provençales Fromage blanc nature Purée pomme basilic	Potage de légumes Cervelas* Echine de porc au jus* <input type="checkbox"/> Courgettes provençales Fraidou Purée pomme basilic
MERCREDI 22	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette au miel Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Pavé 1/2 sel Liégeois vanille	Potage de légumes Pâté de campagne* Rôti de porc au jus* <input type="checkbox"/> Petits pois Bleu Pêche	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette au miel Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Semoule Yaourt aromatisé Liégeois vanille	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette au miel Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Pavé 1/2 sel Purée pomme pêche
JEUDI 23	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Daube de bœuf à l'antiboise <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Fromage frais au et fines herbes Moelleux pêche lavande	Potage de légumes Salade Marco Polo Jambon blanc* <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Mimolette Pomme	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Daube de bœuf à l'antiboise <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Fromage blanc nature Moelleux pêche lavande	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Daube de bœuf à l'antiboise <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Fromage frais au et fines herbes Moelleux pêche lavande sans sucre
VENDREDI 24	Potage Salade des incas Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Haricots beurre Camembert Nectarine	Potage Kakis romaines sauce fromage blanc Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Gouda Flan chocolat	Potage Salade des incas Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Haricots beurre Yaourt aromatisé Nectarine	Potage Salade des incas Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Haricots beurre Camembert Nectarine
SAMEDI 25	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tortis à la caronara (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Edam <b>B</b> Flan nappé caramel	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Tortillas <input type="checkbox"/> Pêlé mèle provençal Fondou président Pêche	Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de porc au romarin* <input type="checkbox"/> Tortis Fromage blanc nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tortis à la caronara (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Edam Purée pomme coing coupelle
DIMANCHE 26	Potage de légumes Saucisson sec* Poulet sauce estragon <input type="checkbox"/> Purée de carotte à la muscade Tomme noire Tarte aux pommes	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers Merlu sauce armoricaine <input type="checkbox"/> Riz pilaf Fromage frais nature Pomme	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Poulet sauce estragon <input type="checkbox"/> Purée de carotte à la muscade Fromage frais nature Tarte aux pommes	Potage de légumes Saucisson sec* Poulet sauce estragon <input type="checkbox"/> Purée de carotte à la muscade Tomme noire Pâtisserie sans sucre <b>M</b> <b>V</b> <b>L</b>

\* 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 arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade incas : riz, carotte, maïs; 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 de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika

**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°26 - du 27 Juin au 3 Juillet 2022

NOM : .....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
<b>LUNDI</b> 27	Potage poireau p. de terre Betteraves Sauté de porc au romarin* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fraidou Crème dessert chocolat	Potage poireau p. de terre Taboulé Omelette nature <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Saint Paulin Purée de pommes	Potage poireau p. de terre Betteraves Sauté de porc au romarin* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Yaourt nature Crème dessert chocolat	Potage poireau p. de terre Betteraves Sauté de porc au romarin* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fraidou Pomme
<b>MARDI</b> 28	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Boudin noir* <input type="checkbox"/> Lentilles Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Salade des incas Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Mitonnée de légumes Tomme blanche Flan chocolat	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Matelote de poisson <input type="checkbox"/> Lentilles Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Boudin noir* <input type="checkbox"/> Lentilles Yaourt nature Nectarine
<b>MERCREDI</b> 29	Potage de légumes Tomate basilic Lasagnes à la poignaise (plat complet) *** Brie Purée pomme cassis	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Œufs durs béchamel Poêlée de légumes Yaourt nature Pêche	Potage de légumes Tomate basilic Steak haché de veau au jus <input type="checkbox"/> Macaroni Yaourt nature Purée pomme cassis	Potage de légumes Tomate basilic Lasagnes à la poignaise (plat complet) *** Brie Purée pomme cassis
<b>JEUDI</b> 30	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet Vallée d'Auge Haricots verts persillés Gouda <b>B</b> Far aux abricots	Potage de légumes Céleri rémoulade Bœuf façon baecoffee (plat complet) *** Petit fromage frais air et fines herbes Pomme	Potage de légumes Salade de lentilles Poulet Vallée d'Auge Haricots verts persillés Fromage frais nature Far aux abricots	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet Vallée d'Auge Haricots verts persillés Gouda Far aux abricots sans sucre
<b> VENDREDI</b> 1	Potage de courgettes Betterave échalote Merlu sauce crustacés Julienne de légumes Cotentin Semoule au lait aux raisins	Potage de courgettes Saucisson à l'ail* Courgette farcie Riz créole Emmental Purée pomme rhubarbe	Potage de courgettes Betterave échalote Merlu sauce crustacés Julienne de légumes Cotentin Semoule au lait aux raisins	Potage de courgettes Betterave échalote Merlu sauce crustacés Julienne de légumes Cotentin Semoule au lait aux raisins sans sucre
<b>SAMEDI</b> 2	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse* Purée de pommes de terre Yaourt nature <b>B</b> Nectarine	Potage de légumes Salade pastourelle Emincé de dinde au jus Salsifis à la tomate Fondu présent Crème dessert chocolat	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde au jus Purée de pommes de terre Yaourt nature Nectarine	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse* Purée de pommes de terre Yaourt nature Nectarine
<b>DIMANCHE</b> 3	Potage de légumes Salade de pâtes océane Roitrine de veau ravigote au poivre vert Petits pois Petit fromage frais aux noix Tarte normande	Potage de légumes Tomate au basilic Sauté de bœuf sauce bordelaise Polenta crémeuse Carré fromager Liégeois café	Potage de légumes Salade de pâtes océane Sauté de bœuf sauce bordelaise Petits pois Petit fromage frais aux noix Tarte normande	Potage de légumes Salade de pâtes océane Roitrine de veau ravigote au poivre vert Petits pois 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

Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons ; Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes; Salade incas : riz, carotte, maïs; Salade de lentilles : lentille, bruniso de légumes, oignon, persil; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Salade de pâtes océane : Tortis, crème, colin, échalote, ciboulette; Taboulé Libanais : Salade de p. de terre à l'ancienne: p. de terre, moutarde à l'ancienne; Bœuf façon baecoffee: bœuf, p. de terre en lamelle

**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.