



Semaine n°09- du 27 février au 5 Mars 2023

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 27	Potage Dubarry Macédoine de légumes Rôti de porc sauce romarin* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Saint Paulin Kiwi	Potage Dubarry P. de terre océane <input type="checkbox"/> Chou farci sauce tomate <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Fondu président Purée pomme mangue	Potage Dubarry Macédoine de légumes vinaigrette <input type="checkbox"/> Rôti de porc sauce romarin* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Yaourt aromatisé Kiwi	Potage Dubarry Macédoine de légumes Rôti de porc sauce romarin* <input type="checkbox"/> Haricots lingots Saint Paulin Kiwi
MARDI 28	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Chou-fleur béchamel Cotentin Mousse au café	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Coquillettes façon carbonara* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Coulommiers Pomme	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise <input type="checkbox"/> Tortillas Chou-fleur béchamel Cotentin Mousse au café	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise <input type="checkbox"/> Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Chou-fleur béchamel Cotentin Purée pomme badiane
MERCREDI 1	Potage de légumes Crêpe au fromage Potée au jambonneau* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Gâteau de Savoie	Potage de légumes Haricots verts échalote <input type="checkbox"/> Filet de lieu sauce beurre citron <input type="checkbox"/> Polenta crémeuse Rondelé Banane	Potage de légumes Salade de riz incas <input type="checkbox"/> Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Légumes potée Yaourt nature Gâteau de Savoie	Potage de légumes Crêpe au fromage Potée au jambonneau* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Pâtisserie sans sucre
JEUDI 2	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette au cidre Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Gouda Purée pomme raisin sec	Potage de légumes Salade de pâtes au basilic Omelette nature aux champignons <input type="checkbox"/> Fondue de poireau Edam Clémentine	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette au cidre <input type="checkbox"/> Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette au cidre <input type="checkbox"/> Hachis Parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Gouda Purée pomme raisin sec
VENDREDI 3	Potage crécy Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Colin sauce bretonne Salsifis persillés Petit fromage frais au et fines herbes Pomme	Potage crécy Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> Estouffade de bœuf Tortis Carré fromager Flan nappé caramel	Potage crécy Salade de p.de terre arlequin <input type="checkbox"/> Colin sauce bretonne Salsifis persillés Yaourt nature Pomme	Potage crécy Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Colin sauce bretonne Salsifis persillés Petit fromage frais au et fines herbes Pomme
SAMEDI 4	Potage de légumes Semoule fantaisie Steak haché de veau au jus Luo de naricots verts et beurre persillé Emmental Crème dessert vanille	Potage de légumes Terrine de légumes sauce cocktail <input type="checkbox"/> Andouillette* <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Petit fromage frais au sel de Guérande Orange	Potage de légumes Semoule fantaisie <input type="checkbox"/> Steak haché de veau au jus Luo de naricots verts et beurre persillé Emmental Crème dessert vanille	Potage de légumes Semoule fantaisie <input type="checkbox"/> Steak haché de veau au jus Luo de naricots verts et beurre persillé Emmental Purée pomme pruneau
DIMANCHE 5	Potage de légumes Betterave vinaigrette au cumin <input type="checkbox"/> Couscous au poulet (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Brie Far nature	Potage de légumes Lentilles à l'échalote <input type="checkbox"/> Rôti de porc au thym* <input type="checkbox"/> Petits pois Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Betterave vinaigrette au cumin <input type="checkbox"/> Couscous au poulet (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Far nature	Potage de légumes Betterave vinaigrette au cumin <input type="checkbox"/> Couscous au poulet (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Brie Far nature 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 incas : riz, carotte, maïs. 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 western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil. 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 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.