

Semaine 1 - du 24 au 28 Juillet 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 24/07/2023	MARDI 25/07/2023	MERCREDI 26/07/2023	JEUDI 27/07/2023	VENDREDI 28/07/2023
REPAS MIDI			Concombre (F) à la crème de paprika Mijoté de bœuf (F) sauce romarin Origine France <i>S/V: Samoussa de légumes (S)</i> Penne et emmental râpé (F) Coulommiers (F) Purée de pomme (F)	Macédoine de légumes (S) et mayonnaise Omelette (S) Origine France Frites (S) au four Fromage blanc (F) Fruit	Houmous Merlu (S) sauce estragon Courgette (S) à l'ail Tomme blanche (F) Dessert lacté Liégeois au chocolat
GOÛTERS			Quatre quart Fruit	Cake coco Jus d'orange	Pain Confiture

Produits issus du pays du Lérins
 Produits Label Rouge
 Volaille certifiée
 Pain artisanal 100% BIO
 Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine
 Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs
 Produits issus de l'agriculture BIO
 Bœuf Charolais

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 06/07/2023

Semaine 2 - du 31 Juillet au 4 Août 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 31/07/2023	MARDI 01/08/2023	MERCREDI 02/08/2023	JEUDI 03/08/2023	VENDREDI 04/08/2023
REPAS MIDI	<p>Salade d'haricots verts (S) BIO </p> <p>Hachis Parmentier (S)</p> <p>Origine France S/V: Parmentier de poisson (colin, merlu) (S) </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Feuilleté fromage (S)</p> <p>Poisson pané (S) </p> <p>Origine France</p> <p>Carottes (S) à la crème</p> <p>Emmental (F)</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon (F)</p> <p>Filet de poulet (F) LR sauce aux marrons</p> <p>Origine France Œufs durs (5G) sauce béchamel</p> <p>Chou-fleur (S) à l'ail</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Moelleux pépites de chocolat </p>	<p>Macédoine de légumes (S) mayonnaise</p> <p> Farfalles et légumes du sud (basilic, courgettes(F), tomate, aubergines (F))</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates (F) mozzarella (F)</p> <p>Colin d'Alaska (S) sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes (S)</p> <p>Camembert (F) BIO</p> <p>Crème dessert vanille</p>
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>	<p>Pain BIO aux céréales</p> <p>Miel</p>	<p>Spéculos</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake à la cannelle </p> <p>Compote pomme</p>	<p>Cookies</p> <p>Jus d'ananas</p>

Produits issus du pays du Lérins
 Produits Label Rouge
 Volaille certifiée
 Pain artisanal 100% BIO
 Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produit de la mer durable
 Appellation d'origine protégée
 Produits issus de l'agriculture BIO
 Bœuf Charolais
 Recette élaborée dans notre cuisine
 Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi
 Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 06/07/2023

Semaine 3 - du 7 au 11 Août 2023

Menus Végétarien					
	LUNDI 07/08/2023	MARDI 08/08/2023	MERCREDI 09/08/2023	JEUDI 10/08/2023	VENDREDI 11/08/2023
REPAS MIDI	<p>Tarte au fromage (S)</p> <p>Sauté de bœuf (F) sauce aux olives Origine France S/V: Merlu (S) sauce citron</p> <p>Courgettes (S) à l'ail</p> <p>Fromage blanc (F) BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes (S) BIO</p> <p>Emincé de porc (F) sauce provençale Origine France S/V: Pois chiches BIO BIO sauce tomate origan</p> <p>Polenta</p> <p>Rondelé (F) fines herbes</p> <p>Nectarine (F) BIO</p>	<p>Concombre (F) BIO BIO Tzatziki</p> <p>Tajine de poulet (F) pruneaux et raisins secs Origine France S/V: Colin d'Alaska (S) sauce curry</p> <p>Semoule BIO BIO</p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Purée pomme pêche (F) </p>	<p> Piperade (F) (poivrons, tomate, oignons)</p> <p>Quenelles (S) sauce crème champignons Origine France</p> <p>Riz BIO BIO</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de Pommes de terre (4G) olives et persil</p> <p>Merlu (S) sauce citron</p> <p>Aubergines (F) grillées sauce béchamel</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS	<p>Rocher Coco</p> <p>Purée pomme pêche (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Chocolat noir</p>	<p>Gâteau au yaourt </p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain BIO BIO aux céréales</p> <p>Confiture</p>	<p>Gaufre poudrée (S)</p> <p>Fruit</p>

Produits issus du pays du Léris
 Produits issus de l'agriculture locale
Produits issus de l'agriculture BIO
 Produits Label Rouge
 Produit de la mer durable
 Bœuf Charolais
 Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine
Pain artisanal 100% BIO
 Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office
 Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi
 Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 06/07/2023

Semaine 4 - du 14 au 18 Août 2023

Menus Végétarien
En route vers l'Espagne !

	LUNDI 14/08/2023	MARDI 15/08/2023	MERCREDI 16/08/2023	JEUDI 17/08/2023	VENDREDI 18/08/2023
REPAS MIDI	<p>Salade d'haricots verts (S) vinaigrette</p> <p>Gardianne de bœuf (F) </p> <p>Origine France S/V: Filet de merlu (S) sauce estragon</p> <p> Purée de brocolis BIO (Brocolis (S), PDT (4G)) BIO</p> <p>Edam (F)</p> <p>Nectarine (F) BIO</p>	<p>férié</p>	<p>Melon (F)</p> <p>Filet de poulet (F) sauce paprika persil</p> <p>Origine France S/V: Colin d'Alaska (S) sauce curry</p> <p>Petits pois (S), carottes (F)</p> <p>Fromage frais Tartare nature (F)</p> <p>Purée pomme prune (F) </p>	<p>Poivrons à l'espagnole (poivrons (S), tomate, thym)</p> <p> Tortilla de pommes de terre (4G) BIO , courgettes (F) et oignons (S)</p> <p>***</p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Melon jaune (F)</p>	<p>Macédoine de légumes (S) mayonnaise</p> <p>Jambon blanc (F)</p> <p>Origine France Œufs durs (5G) sauce aurore</p> <p>Coquillettes et emmental râpé (F)</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Salade de fruits</p>
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>		<p>Cookies</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain BIO aux céréales Miel</p>	<p>Gâteau amande et miel </p> <p>Jus d'orange</p>

Produits issus du pays du Lérins
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO
 Produits Label Rouge
 Produit de la mer durable
 Bœuf Charolais
 Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine
 Pain artisanal 100% BIO
 Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office
 Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi
 Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Semaine 5 - du 21 au 25 Août 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 21/08/2023	MARDI 22/08/2023	MERCREDI 23/08/2023	JEUDI 24/08/2023	VENDREDI 25/08/2023
REPAS MIDI	Pizza (S) Filet de Merlu (S) sauce citron Carottes (S) à l'ail Fromage frais Petit Contentin (F) Fruit	Concombres (F) sauce crème ciboulette Escalope de dinde (F) sauce saveur kebab Origine France <i>S/V: lentilles vertes mijotées</i> Ratatouille (S) Camembert (F) Semoule au lait et chocolat	Salade d'haricots verts (S) vinaigrette Bolognaise de bœuf (S) Origine France <i>S/V: Bolognaise de thon (tomate, basilic)</i> Spaghettis et emmental râpé (F) Yaourt nature (F) Fruit	Taboulé (C) Sticks mozzarella (S) Blettes (S) persillées Tomme grise (F) Fruit	Tomate (F) vinaigrette et mozzarella (F) Colin d'Alaska (S) sauce romarin Purée de pommes de terre (4G) Fromage blanc (F) Gâteau aux épices
GOÛTERS	Gâteau fourré cacao Jus de fruit	Cake aux fruits Fruit	Cake au citron Fruit	Pain Chocolat au lait	Pain aux céréales Confiture



Produits issus du pays du Lérins
Produits issus de l'agriculture locale
Produits issus de l'agriculture BIO



Produits Label Rouge
Produit de la mer durable
Bœuf Charolais



Volaille certifiée
Appellation d'origine protégée
Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 06/07/2023