

Semaine 1 - du 28 Août au 1er Septembre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 28/08/2023	MARDI 29/08/2023	MERCREDI 30/08/2023	JEUDI 31/08/2023	VENDREDI 01/09/2023
REPAS MIDI					Taboulé Colin d'Alaska (S) PMD pané riz soufflé Brocolis (S) persillés Fromage frais Petit Contentin (F) Abricots (F)
GOÛTERS					Spéculos Purée de pomme (F) parfumée à la cannelle

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 : 18/07/2023

Semaine 2 - du 4 au 8 Septembre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 04/09/2023	MARDI 05/09/2023	MERCREDI 06/09/2023	JEUDI 07/09/2023	VENDREDI 08/09/2023
REPAS MIDI	<p>Salade de tomate (F)</p> <p>Sauté de veau (F) BIO sauce marengo</p> <p>Origine France </p> <p><i>S/V: Médaillon de Merlu (S) PMD sauce citron</i></p> <p>Carottes (F) BIO nature</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Semoule au lait </p>	<p>Macédoine de légumes (S) CE2</p> <p>Cuisse de poulet (F) LR au thym</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Pois chiches (C) BIO sauce tomate origan</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Salade de fruits (F)</p>	<p>Pastèque (F)</p> <p>Bolognaise de bœuf (S) (Boeuf (S) BIO) 10% MG</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Thon à la tomate et basilic</i></p> <p>Macaronis BIO semi-complets</p> <p><i>et emmental râpé (F)</i></p> <p>Fromage frais (F) Saint Morêt</p> <p>Purée de pomme prune (F) </p>	<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Omelette (S)</p> <p>Origine France</p> <p>Ratatouille (S)</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Salade d'haricots verts (S) CE2 vinaigrette</p> <p>Parmentier de Colin d'Alaska (S) PMD </p> <p>***</p> <p>Brie (F)</p> <p>Melon jaune (F)</p>
GOÛTERS			<p>Cake au chocolat </p> <p>Fruit (F)</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.

Mise à jour : 18/07/2023

Semaine 3 - du 11 au 15 Septembre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 11/09/2023	MARDI 12/09/2023	MERCREDI 13/09/2023	JEUDI 14/09/2023	VENDREDI 15/09/2023
REPAS MIDI	Pizza (S) tomate, mozzarella, emmental Sauté de dinde (F) CTF sauce estragon Origine France <i>S/V: Lentilles vertes mijotées</i>	Concombres (F) Tzatziki (crème ciboulette) Sauté de bœuf (F) CHAR sauce au thym Origine France <i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD sauce tomate</i>	Melon (F) Sauté d'Agneau (F) sauce au caramel Origine France <i>S/V: Omelette (S)</i>	Betterves (5G) CE2 vinaigrette Quenelles (S) sauce crème champignons Riz Fromage blanc (F) BIO	Céleri râpé (F) Médaillon de Merlu (S) PMD sauce curry Pommes de terre smile (S) Coulommiers (F) Purée pomme (F) BIO
	Courgettes (S) à la provençale Yaourt nature (F) Banane (F) BIO	Polenta Bûche mélange chèvre (F) Purée pomme poire (F)	Carottes (F) BIO nature Fromage frais (F) P'tit Louis Gâteau aux haricots blancs et myrtilles	Fromage blanc (F) BIO	Purée pomme (F) BIO
GOÛTERS			Pain Confiture d'abricots		

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 : 18/07/2023

Semaine 4 - du 18 au 22 Septembre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 18/09/2023	MARDI 19/09/2023	MERCREDI 20/09/2023	JEUDI 21/09/2023	VENDREDI 22/09/2023
REPAS MIDI	Melon vert (F)	Salade de tomate (F) vinaigrette	Salade d'haricots verts (S) CE2 vinaigrette	Concombres (F) à la crème de paprika	Houmous de pois chiches
	Emincé de porc (F) sauce provençale Origine France <i>S/V: Emincé végétal au jus de légumes</i>	Fricassée de poulet (F) LR au jus Origine France <i>S/V: Médaillon de Merlu (S) PMD sauce citron</i>	Steak haché de bœuf (S) CHAR au jus Origine France <i>S/V: Omelette (S)</i>	Penne tomates lentilles corail haché végétal	Colin d'Alaska (S) PMD sauce fines herbes
GOÛTERS	Petits pois (S)	Purée de potiron (potiron (F), Pommes de terre (4G))	Frites (S) au four	*** <i>et emmental râpé (F)</i>	Carotte (S) à l'ail
	Emmental (F)	Fromage blanc (F)	Cantal (F) AOP	Edam (F)	Yaourt aux fruits (F)
	Purée de pomme prune (F)	Beignet (S) fourré chocolat, noisette	Banane (F) BIO	Crème dessert saveur caramel	Poire (F) BIO
			Gaufrettes vanille Jus d'orange		

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 : 18/07/2023

Semaine 5 - du 25 au 28 Septembre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	MERCREDI 27/09/2023	JEUDI 28/09/2023	VENDREDI 29/09/2023
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles vertes</p> <p>Filet de poulet (F) LR au jus</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Médaille de Merlu (S) PMD sauce citron</i></p> <p>Aubergines (F) sauce béchamel</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Radis (F) et beurre</p> <p>Saucisse de Toulouse (F)</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Boulgour et pois chiches (C) BIO </p> <p>Purée de pommes de terre (4G)</p> <p>Fromage frais Tartare (F)</p> <p>Purée pomme poire (F) </p>	<p>Samoussa aux légumes (S)</p> <p>Sauté de bœuf (F) BIO sauce aux olives</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD sauce curry</i></p> <p>Carottes (S)</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Melon (F)</p>	<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Œufs durs (5G) BIO à la Florentine</p> <p>Origine France</p> <p>(épinards (S) BIO CE2 sauce béchamel) et semoule</p> <p>Edam (F)</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	
GOÛTERS			<p>Cookie</p> <p>Fruit (F)</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 : 18/07/2023