

Semaine 1 - du 23 au 27 octobre 2023

	LUNDI 23/10/2023	MARDI 24/10/2023	MERCREDI 25/10/2023	Menus Végétarien JEUDI 26/10/2023	VENDREDI 27/10/2023
REPAS MIDI					Batonnets de carottes (4G) sauce crème ciboulette Colin d'Alaska (S) PMD pané riz soufflé Coquillettes BIO semi-complètes et emmental râpé (F) Carré (F) Purée pomme poire (C)
GOÛTERS					Spéculos Fruit (F)

Mise à jour : 05/10/2023



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



Boeuf 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

(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 2 - du 30 octobre au 03 novembre 2023

		<i>Menus Végétarien</i>				
		LUNDI 30/10/2023	MARDI 31/10/2023	MERCREDI 01/11/2023	JEUDI 02/11/2023	VENDREDI 03/11/2023
REPAS MIDI		<p>Macédoine de légumes (S) BIO</p> <p>Sauté de dinde (F) CTF sauce aux olives</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Pois chiches (C) BIO sauce tomate origan</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage blanc (F) BIO</p> <p>Salade de fruits (F) (Banane, Pomme)</p>	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Sauté de bœuf (F) sauce hongroise</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD sauce citron</p> <p>Salsifis (S) persillés</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Dessert lacté Mousse au citron</p>		<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Pizza (S) (tomate, emmental, mozzarella)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais (F) Fraidou</p> <p>Purée de pomme (F) </p>	<p>Betteraves (5G) BIO vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD sauce curry</p> <p>Petits pois, carottes (C)</p> <p>Yaourt nature (F) BIO</p> <p>Raisin blanc (F)</p>
	GOÛTERS	<p>Cake à la coco </p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p> <p>Fruit (F)</p>		<p>Madeleine</p> <p>Fruit (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture de fraise</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

(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 3 - du 6 au 10 novembre 2023

		<i>La noisette</i>		<i>Menus Végétarien</i>		
		LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
REPAS MIDI	<p>MISSION RECHERCHES DURABLES</p> <p>Salade d'haricots verts (S) crème et noisettes</p> <p>Sauté d'Agneau (F) sauce romarin</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Œufs durs (5G) BIO sauce crème champignons</p> <p>Purée de brocolis (brocolis (S), PDT (4G))</p> <p>Edam (F)</p> <p>Clémentine (F)</p>	<p>Salade de lentilles vertes</p> <p>Rôti de dinde (F) CTF au jus</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD</i> <i>au jus</i></p> <p>Potiron (S) sauce béchamel</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p>Pomme (F) BIO</p>	<p>Cêpe champignons (S)</p> <p>Bolognaise de bœuf (bœuf (S) BIO 10% MG)</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Thon à la tomate et basilic</i></p> <p>Penne BIO semi-complètes <i>et emmental râpé (F)</i></p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Purée pomme poire (F)</p>	<p>Chou fleur (S) BIO vinaigrette</p> <p>Omelette (S) BIO</p> <p>Origine France</p> <p>Frites (S) au four</p> <p>Fromage frais (F) P'tit Louis</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Salade d'endives (F) BIO et pomme (F) citronnée</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD sauce estragon</p> <p>Courgettes (S) ail et persil</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Cake à la cannelle</p>	
	GOÛTERS			<p>Cake au chocolat</p> <p>Jus de pommes</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

(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 4 - du 13 au 17 novembre 2023

	LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
REPAS MIDI	<p>Betteraves (5G) BIO </p> <p>vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf (F) sauce tomate origan</p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Emincé végétal sauce façon blanquette</i></p> <p>Polenta</p> <p>Fromage frais (F) Petit Contentin</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Haricots beurres (S) CE2 vinaigrette</p> <p>Fricassée de poulet (F) LR </p> <p>Origine France</p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD</i> au jus</p> <p>Purée de courge butternut (courge butternut (F), PDT (4G))</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Salade de fruit (F)</p>	<p><i>L'épinard</i> </p> <p>Salade verte (4G)</p> <p>Saucisse de Toulouse (F)</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Œufs durs (5G) BIO </p> <p>Epinards (S) en branches et béchamel au lait de coco</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Cake au citron </p>	<p>Menus Végétarien</p> <p>Brocolis (S) vinaigrette</p> <p>Quenelles (S) sauce mornay</p> <p>Origine France</p> <p>Riz</p> <p>Edam (F)</p> <p>Pomme (F)</p>	<p>Samoussa de légumes (S)</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD sauce tomate</p> <p>Macaronis et emmental râpé (F)</p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Crème dessert saveur chocolat </p>
	GOÛTERS			<p>Gaufrettes vanille</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

(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 20 au 24 novembre 2023

		Menus Végétarien				
		LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
REPAS MIDI		Tarte aux fromages (S)	Velouté de salsifis (salsifis (S), PDT (4G))	Salade d'endives (F) BIO et pommes citronnées	Macédoine de légumes (S) et mayonnaise	Salade iceberg (4G)
		Sauté de veau (F) BIO sauce estragon Origine France S/V: Lentilles noires et riz	Filet de poulet (F) LR sauce curry Origine France S/V: Colin d'Alaska (S) PMD sauce curry	Steak haché de bœuf (bœuf (S) 15%MG) Origine France S/V: Omelette (S)	Œufs durs (5G) BIO sauce aurore Origine France	Colin d'Alaska (S) PMD sauce au romarin
		Carottes (S) à l'ail	Courgettes (S) à l'ail et persil	Pommes noisettes (S)	Semoule aux petits légumes	Chou-fleur (S) à l'ail
		Fromage frais (F) Saint Morêt	Yaourt nature (F)	Tomme blanche (F)	Fromage blanc (F)	Mimolette (F)
		Poire (F)	Barre bretonne	Purée de pomme (C)	Kiwi (F)	Semoule au lait
GOÛTERS				Cookie		
				Fruit (F)		

Mise à jour : 05/10/2023

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

(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.