

Semaine 1 - du 27 Novembre au 1er Décembre 2023

	LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	Menu Végétarien JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
REPAS MIDI	Pizza (S)	Salade d'haricots verts (S)	Mâche (4G)	<b>Soupe choisy BIO</b> (salade verte, poireaux)	Radis (F) et beurre
	Sauté de dinde (F) CTF sauce crème champignons <b>Origine France</b> <i>S/V: Boulettes de sarrasin sauce tomate</i>	Hachis Parmentier de bœuf (S)  <b>Origine France</b> <i>S/V: Parmentier de colin d'Alaska (S)</i> PMD	Sauté d'Agneau (S) sauce romarin <b>Origine France</b> <i>S/V: Œufs durs (5G)</i> sauce béchamel	Quenelles (S) sauce mornay <b>Origine France</b>	Colin d'Alaska (S) PMD sauce fines herbes
	Brocolis (S)	***	Courgettes (S) à l'ail et persil	Riz	Coquillettes  <i>et emmental râpé (F)</i>
	Yaourt nature brassé (F)	Fromage frais (F) Cantafrais	Fromage blanc (F)	Brie (F)	Fromage frais (F) Tartare nature
Salade de fruits	Poire (F)	Cake à la coco	Kiwi (F)	Purée pomme poire	
GOÛTERS			Palmito  Fruit		

Mise à jour : 06/10/2023

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 2 - du 4 au 8 Décembre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 04/12/2023	MARDI 05/12/2023	MERCREDI 06/12/2023	JEUDI 07/12/2023	VENDREDI 08/12/2023
REPAS MIDI	<p><b>Chou-fleur (S) BIO</b> </p> <p>vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf (F) CHAR </p> <p>sauce tomate</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><b>S/V: Pois chiches (C) BIO</b> </p> <p>sauce tomate origan</p> <p>Polenta</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Orange (F)</p>	<p>Soupe de butternut  </p> <p>(butternut (F), PDT (4G))</p> <p>Chipolata (F)</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD</i> </p> <p>sauce curry</p> <p>Petit pois (S), carottes (F)</p> <p><b>Yaourt nature (F)</b> </p> <p><b>BIO</b></p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tajine de poulet (F) LR </p> <p>pruneaux et raisins secs</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Quenelles (S)</i></p> <p>sauce crème champignons</p> <p><b>Semoule BIO</b> </p> <p><b>aux petits légumes</b></p> <p>Fromage frais (F)</p> <p>P'tit Louis (F)</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Betteraves (5G) BIO</b> </p> <p>vinaigrette</p> <p>Omelette (S)</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><b>Purée de courgette BIO</b> </p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Banane (F)</p> <p>et pâte à tartiner</p>	<p><b>Salade d'endives (F) BIO</b> </p> <p><b>et pomme (F), citronnée</b></p> <p>Beignets de calamars (S)</p> <p>et ketchup</p> <p>Haricots beurre (S)</p> <p>et riz</p> <p>Emmental (F)</p> <p>Purée de pomme</p>
	GOÛTERS			<p>Gâteau au yaourt </p> <p>Fruit (F)</p>	

Mise à jour : 06/10/2023

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 3 - du 11 au 15 Décembre 2023

	LUNDI 11/12/2023	MARDI 12/12/2023	MERCREDI 13/12/2023	Menus Végétarien JEUDI 14/12/2023	VENDREDI 15/12/2023
REPAS MIDI	<p>Tarte provençale (S)</p> <p>Sauté de dinde (F) CTF  sauce dijonnaise</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD  sauce estragon</i></p> <p>Carottes (S) à l'ail</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p>Poire (F)</p>	<p><b>Brocolis (S) BIO </b> aux herbes</p> <p><b>Sauté de veau (F) BIO </b> sauce marenco</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>Œufs durs (5G) sauce crème champignons</i></p> <p>Pommes de terre (4G) boulangères</p> <p>Fromage frais (F) Fraidou</p> <p>Clementine (F)</p>	<p>Radis (F)  et beurre</p> <p><b>Bolognaise de bœuf (bœuf (S) BIO  10% MG)</b></p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Thon à la tomate et basilic</i></p> <p>Penne et emmental râpé (F)</p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Purée de pomme fraise</p>	<p>Soupe de lentilles au cumin </p> <p>Omelette (S)</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><b>Haricots verts (S) BIO </b> à l'ail</p> <p>Petit fromage frais (F)</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade verte</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD  sauce curry</p> <p><b>Epinards (S) BIO </b> en branches</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Semoule au lait </p>
GOÛTERS			<p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>		

Mise à jour : 04/10/2023



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 4 - du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI 18/12/2023	MARDI 19/12/2023	MERCREDI 20/12/2023	JEUDI 21/12/2023	Menu de Noël VENDREDI 22/12/2023
REPAS MIDI	<p>Salade de pois chiches (C)    BIO</p> <p>Sauté de poulet (F) LR    sauce provençale</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD    sauce fines herbes</p> <p>Salsifis (S)   persillés</p> <p>Saint Nectaire AOP (F) </p> <p>Pomme (F)    BIO</p>	<p>Macédoine de légumes (S)    BIO</p> <p>Jambon blanc (F)</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Clafoutis    brocolis, PDT et mozzarella</p> <p>Purée de pomme de terre (4G)</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mâche (4G)</p> <p>Poisson blanc pané   croustillant (S) PMD </p> <p>Origine France</p> <p>Courgettes (S)   et riz</p> <p>Fromage frais (F)   Petit Contentin</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Betteraves (5G) BIO    vinaigrette</p> <p>Fusillis BIO    épinards (S) CE2 et chèvre (F)</p> <p>***</p> <p>et emmental râpé (F)</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Menu de Noël </p> <p>Velouté de carotte (F)   à la muscade</p> <p>Parfait de bœuf (F) CHAR    sauce tomate aux épices douces</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Galette végétale BIO    lentilles vertes, betteraves et   cèpes sauce fromage blanc</p> <p>Pom'croquettes (S)</p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Millefeuilles (S)   Clémentine et père Noël en   chocolat </p>
	GOÛTERS			<p>Gaufrettes vanille</p> <p>Jus d'orange</p>	

Mise à jour : 06/10/2023

- 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.