

Semaine 1 - du 04 Janvier au 10 Janvier 2021

| | LUNDI 04/01/2021 | MARDI 05/01/2021 | MERCREDI 06/01/2021 | JEUDI 07/01/2021 | Menus Végétarien VENDREDI 08/01/2021 |
|------------|---------------------|---------------------|------------------------|--|--|
| REPAS MIDI | | | | Pâté de campagne cornichons S/P : Pâté de volaille Sauté d'agneau (F) au romarin Origine France Gratin de légumes d'hiver (Carottes (4G), Salsifis (S)) et pomme de terre (4G) Petit fromage frais (F) | Carottes (4G) râpées BIO Quenelles (S) sauce mornay Origine France Riz Mimolette (F) Purée de pommes (F) |
| GOÛTERS | | | | Poire (F) BIO | |

- Produits issus du pays du Lérins
 - Produits Label Rouge
 - Volaille certifiée
 - Produits issus de l'agriculture locale
 - Pêche durable
 - Appellation d'origine protégée
 - Produits issus de l'agriculture BIO
 - Bœuf français
 - Recette élaborée dans notre cuisine
 - Pain artisanal 100% BIO ultra local
 - Pâtisserie élaborée dans notre cuisine
- (F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus 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 11 Janvier au 17 Janvier 2021

| | | Epiphanie | | | | Menus Végétarien |
|------------|---------|---|--|---|---|--|
| | | LUNDI 11/01/2021 | MARDI 12/01/2021 | MERCREDI 13/01/2021 | JEUDI 14/01/2021 | VENDREDI 15/01/2021 |
| REPAS MIDI | | Salade verte (4G) Colin d'Alaska MSC (S) sauce curry Pomme de terre (4G) boulangères Yaourt nature (F) Galette des rois (S) | Salade haricots verts (S) Merguez Origine France Légumes couscous (Carottes (4G), Céleri (4G), Courgette (S) et semoule Camembert (F) Orange (F) BIO | Pizza aux fromages Fricassé de dinde (F) au jus Origine France Purée d'épinards (épinards (S), PDT (4G)) Gouda (F) Pomme (F) BIO | Carottes râpées (4G) Sauté de bœuf (F) sauce provençale Origine France Coquillettes semi-complètes BIO et emmental râpé (F) Fromage blanc (F) Mousse au chocolat (F) | Potage cultivateur (Carottes (4G), Céleri (4G), PDT (4G), Poireaux (S)) Omelette (F) BIO aux herbes Origine France Lentilles mijotées Coulommiers (F) Salade de fruits (F) |
| | GOÛTERS | | | Brioche des rois (S) Lait entier | | |

- Produits issus du pays du Léris
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO

- Produits Label Rouge
- Pêche durable
- Bœuf français

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

Pain artisanal 100% BIO ultra local

- Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

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 crus 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 : 24/11/2020

Semaine 3 - du 18 Janvier au 24 Janvier 2021

Menus Végétarien

| | LUNDI 18/01/2021 | MARDI 19/01/2021 | MERCREDI 20/01/2021 | JEUDI 21/01/2021 | VENDREDI 22/01/2021 |
|------------|--|--|--|---|---|
| REPAS MIDI | <p>Endives (4G) pommes (F)</p> <p>Rôti de veau (F) sauce aux fines herbes Origine France</p> <p>Purée de brocolis (Brocolis (S), PDT (4G))</p> <p> Gouda (F) BIO</p> <p> Semoule au lait du chef</p> | <p>Salade de riz composée (Poivrons (S), maïs)</p> <p> Colin d'Alaska meunière (S) sauce aïoli</p> <p>Légumes aïoli (Carottes (4G), haricots verts (S), PDT (4G))</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p> Fruit de saison (F) BIO</p> | <p>Potage de légumes (Carottes (4G), céleri (4G), poireaux (S) et PDT 4G))</p> <p> Bolognaise de bœuf (F) Origine France</p> <p> Penne semi-complètes BIO <i>et emmental râpé (F)</i></p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Clémentine (F)</p> | <p>Œufs durs (5G) mayonnaise</p> <p>Cuisse de poulet (F) sauce au thym Origine France</p> <p>Gratin de blettes (Blettes (S), béchamel)</p> <p> Edam (F) BIO</p> <p> Crème dessert vanille (F)</p> | <p> Pomelos (F) BIO</p> <p>Quenelles (S) sauce mornay</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit (F)</p> <p> Purée pomme cannelle (F)</p> |
| GOÛTERS | | | <p> Prince au chocolat Purée pomme banane (F)</p> | | |

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Pêche durable
- Bœuf français
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine
- Pain artisanal 100% BIO ultra local
- Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office
- Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus 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 : 24/11/2020

Semaine 4 - du 25 Janvier au 31 Janvier 2021

Menus Végétarien

| | LUNDI 25/01/2021 | MARDI 26/01/2021 | MERCREDI 27/01/2021 | JEUDI 28/01/2021 | VENDREDI 29/01/2021 |
|------------|--|--|---|---|---|
| REPAS MIDI | <p>Crêpes aux champignons (S)</p> <p>Nuggets de poulet (S) Origine France</p> <p>Purée Crécy (Carottes (4G), PDT (4G))</p> <p>Gouda (F) BIO</p> <p>Pomme (F)</p> | <p>Velouté de potimarron (S) BIO</p> <p>Emincé de dinde (F) sauce fermière Origine France</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Poire (F)</p> | <p>Macedoine de légumes (S)</p> <p>Hachis parmentier Origine France</p> <p>(PDT 4G) et Salade verte (4G) BIO</p> <p>Saint môret (F)</p> <p>Salade de fruits (F)</p> | <p>Radis (4G) BIO Beurre</p> <p>Filet de Merlu MSC (S) sauce curry</p> <p>Macaronis et emmental râpé (F) Fromage blanc (F)</p> <p>Purée de pommes cannelle (F)</p> | <p>Carottes râpées (4G)</p> <p>Œuf dur (5G) Origine France</p> <p>à la florentine (épinards (S), béchamel)</p> <p>Camembert (F) BIO</p> <p>Gâteau au yaourt (farine locale)</p> |
| GOÛTERS | | | <p>Roché coco nappé chocolat Fruit de saison (F)</p> | | |

- Produits issus du pays du Léris
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO

- Produits Label Rouge
- Pêche durable
- Bœuf français

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

Pain artisanal 100% BIO ultra local

- Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

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 crus 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 : 24/11/2020

Semaine 5 - du 01 Février au 05 Février 2021

| | LUNDI 01/02/2021 | MARDI 02/02/2021 | MERCREDI 03/02/2021 | JEUDI 04/02/2021 | VENDREDI 05/02/2021 |
|------------|---|--|--|---------------------|------------------------|
| REPAS MIDI | <p>Saucisson à l'ail S/P : Rillettes de poisson du chef</p> <p>Hoki MSC (S) sauce aurore</p> <p>Riz BIO</p> <p>Rondelé ail et fines herbes (F)</p> <p>Pomme (F) BIO</p> | <p>Bulgour olives, ciboulette</p> <p>Jambon blanc (F) chaud au jus Origine France <i>S/V : Colin d'Alaska (S) sauce citron</i></p> <p>Carottes (4G) persillées BIO</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Ananas (F)</p> | <p>Pomelos (F) BIO</p> <p>Blanc de poulet (F) au thym Origine France</p> <p>Purée brocolis (Brocolis (S), PDT (4G))</p> <p>Bûche mi-chèvre (F)</p> <p>Purée pomme banane (F)</p> | | |
| GOÛTERS | | | <p>Roulé framboise Clémentine (F)</p> | | |

- Produits issus du pays du Léris
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Pêche durable
- Bœuf français
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine
- Pâtisserie élaborée dans notre cuisine
- Pain artisanal 100% BIO ultra local

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 crus 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 : 24/11/2020