

Semaine 1 : Du 26 Avril au 2 Mai 2021 - VACANCES

|            | LUNDI<br>26/04/2021 | MARDI<br>27/04/2021 | MERCREDI<br>28/04/2021 | JEUDI<br>29/04/2021 | Menus Végétarien<br>VENDREDI<br>30/04/2021   |
|------------|---------------------|---------------------|------------------------|---------------------|--|
| REPAS MIDI |                     |                     |                        |                     | Salade verte (F)<br><br>Quenelles (S)<br>sauce champignon<br><b>Origine France</b><br><br><b>Pennes semi-complètes<br/>                     BIO</b><br>et emmental râpé (F)<br>Fromage blanc (F)<br><br>Purée pomme banane (F) |
| GOÛTERS    |                     |                     |                        |                     | Cookies<br>Jus de fruit  |

- 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 informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

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 : 02/03/2021

Semaine 2 : Du 3 Mai au 9 Mai 2021 - VACANCES

|            | LUNDI<br>03/05/2021  | MARDI<br>04/05/2021  | MERCREDI<br>05/05/2021  | JEUDI<br>06/05/2021                   | VENDREDI<br>07/05/2021                              |
|------------|--|--|---|---------------------------------------|---|
| REPAS MIDI | Macedoine de légumes (S)<br>mayonnaise                     | Carottes râpées (F)  | Salade de lentilles   | Radis (F)<br>BIO<br>et beurre         | Concombre (F)<br>BIO<br>sauce crème ciboulette      |
|            | Sauté de bœuf (F)<br>sauce tomate<br><b>Origine France</b> | Cuisse de poulet (F)<br>jus aux oignons<br><b>Origine France</b> | Rôti de porc (F)<br>sauce romarin<br><b>Origine France</b><br><i>Rôti de dinde (F)<br/>au jus</i> | Filet de Merlu MSC (S)<br>sauce crème | <b>Omelette (F)</b><br>BIO<br><b>Origine France</b> |
|            | Pomme de terre (4G)<br>aux herbes                          | Purée brocolis<br>(Brocolis (S), PDT (4G))                       | Courgettes (F)<br>au basilic<br><i>et emmental râpé (F)</i><br>Fromage blanc (F)                  | Riz                                   | Carottes (F)<br>persillés                           |
|            | Yaourt nature (F)  | Brie (F)   | Fromage blanc (F)   | Emmental (F)                          | Saint Paulin (F)                                    |
|            | Salade de fruits (F)                                       | Lacté saveur vanille (F)   | Purée pomme banane (F)  | Crème dessert chocolat (F)            | Cake aux poires<br>du chef                          |
| GOÛTERS    | Cake au chocolat<br>du chef<br>Lait entier                 | Gâteau fourré fraise<br>Jus de fruit                             | Galettes pur beurre<br>Ananas (F)   | Madeleine<br>Poire (F)                | Biscuits oréo<br>Pomme (F)                          |

- 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
- 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.

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Semaine 3 - du 10 Mai au 16 Mai 2021

|            | LUNDI<br>10/05/2021  | MARDI<br>11/05/2021   | MERCREDI<br>12/05/2021  | JEUDI<br>13/05/2021 | VENDREDI<br>14/05/2021 |
|------------|--|---|---|---------------------|------------------------|
| REPAS MIDI | <b>Betteraves (5G)<br/>BIO<br/>vinaigrette ciboulette</b><br><br>Emincé de dinde (F)<br>sauce fermière<br><b>Origine France</b><br><br>Semoule<br><br>Fromage blanc (F)<br><br><b>Ananas (F)<br/>BIO</b> | Salade verte (F)<br>vinaigrette<br><br>Nugget's de poulet (S)<br>et ketchup<br><b>Origine France</b><br><br>Frites au four (S)<br><br>Mimolette (F)<br><br>Salade de fruits (F) | Salade pomme de terre (4G)<br>olives et persil<br><br>Colin d'Alaska MSC (S)<br>meunière<br><br>Légumes aioli<br>(PDT (4G), Carottes (F))<br><br>Cantafrais (F)<br><br>Crème dessert vanille<br>du chef | <b>Férié</b>        | <b>Fermé</b>           |
| GOÛTERS    |  |   | Rocher coco chocolat<br>Pomme (F)   |                     |                        |

- 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
  - 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 informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

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 : 02/03/2021

Semaine 4 - du 17 Mai au 23 Mai 2021

Menus Végétarien

|            | LUNDI<br>17/05/2021            | MARDI<br>18/05/2021   | MERCREDI<br>19/05/2021  | JEUDI<br>20/05/2021  | VENDREDI<br>21/05/2021            |
|------------|--------------------------------|---|---|--|-----------------------------------|
| REPAS MIDI | Salade de tomates (F)          | Mortadelle (F)<br>Jambon de dinde (F)                       | Salade de concombre (F)<br>à la crème de paprika                  | Piperade<br>ignons (F), poivrons (F), tomates (F)              | Haricots verts (F)<br>vinaigrette |
|            | Hoki MSC (S)<br>sauce estragon | Emincé de dinde (F)<br>sauce curry<br><b>Origine France</b> | Cordon bleu de volaille (S)                                       | Daude de bœuf (F)<br>sauce provençale<br><b>Origine France</b> | Crêpes aux champignons (S)        |
|            | Orge perlé BIO                 | Carottes persillées (F)                                     | <b>Coquillettes BIO</b><br>semi-complètes<br>et emmental râpé (F) | Gnocchis à la sauce tomate<br>et emmental râpé (F)             | Blé                               |
|            | Croûte noire (F)               | Edam (F)  | Tomme blanche (F)   | Gouda (F)  | Fromage blanc (F)                 |
|            | Yaourt aromatisé (F)           | Cake au citron<br>du chef                                   | Purée pomme poire (F)   | Pomme (F)  | Banane (F)                        |
| GOÛTERS    |                                |   | Roulé à l'abricot<br>Pomme (F)                                    |  |                                   |

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  
 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 : 02/03/2021

Semaine 5 - du 24 Mai au 30 Mai 2021

|            | LUNDI<br>24/05/2021 | MARDI<br>25/05/2021  | MERCREDI<br>26/05/2021  | JEUDI<br>27/05/2021  | VENDREDI<br>28/05/2021  |
|------------|---------------------|--|---|--|---|
| REPAS MIDI | <b>Férié</b>        | Friand au fromage (S)<br><br> Hoki MSC (S)<br>sauce nantua<br><br>Courgettes (F)<br>persillées<br><br>Saint Môret (F)<br><br>Banane (F) | Tomates (F)<br>vinaigrette<br><br>Beignet de calamar (S)<br>sauce tartare<br><br>Purée de pomme de terre<br><br>Tomme grise (F)<br><br> Semoule au lait<br>du chef | Salade haricots verts (S)<br><br> Bolognaise de bœuf (S)<br><b>Origine France</b><br><br>Pennes<br><i>et emmental râpé (F)</i><br>Camembert (F)<br><br>Ananas (F) |  Carottes râpées (F)<br><br> Pizza mozzarella<br>du chef<br><br>***<br><br> <b>Yaourt nature (F)<br/>BIO</b><br><br>Eclair au chocolat (S) |
| GOÛTERS    |                     |  | Gaufrette vanille<br>Pomme (F)  |  |   |



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



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

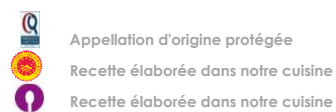
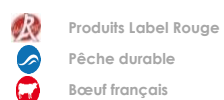
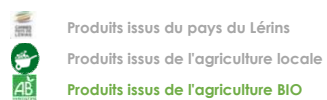
Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 02/03/2021

Semaine 6 : Du 31 Mai au 6 Juin 2021

Menus Végétarien

|            | LUNDI<br>31/05/2021   | MARDI<br>01/06/2021 | MERCREDI<br>02/06/2021 | JEUDI<br>03/06/2021 | VENDREDI<br>04/06/2021 |
|------------|---|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|
| REPAS MIDI |  Salade verte (F)<br><br>Aiguillettes de poulet (F)<br><b>Origine France</b><br><br>Riz<br><br>Gouda (F)<br><br>  Purée de pommes (F) |                     |                        |                     |                        |
| GÔUTERS    |   |                     |                        |                     |                        |



Pain artisanal 100% BIO ultra local

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

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 : 02/03/2021