

Semaine 1 - du 30 Mai au 6 Juin 2021



Menus Végétarien

	LUNDI 31/05/2021	MARDI 01/06/2021	MERCREDI 02/06/2021	JEUDI 03/06/2021	VENDREDI 04/06/2021
REPAS MIDI		Carottes râpées (4G) Colin d'Alaska MSC (S) sauce curry Semoule Camembert (F) Lacté saveur chocolat	Salade verte (F) BIO Sauté de bœuf (F) Origine France Pennes <i>et emmental râpé (F)</i> Brie (F) Purée pomme banane (F)	Concombre (F), tomate (F) et maïs Cordon de bleu (S) Ratatouille Yaourt nature sucré (F) Gaufre poudrée	Feuilleté au fromage (S) Quenelles (S) sauce aurore Origine France Haricots verts (S) BIO à l'ail Edam (F) Pomme (F)
GOÛTERS			Mameluk Abricots (F)		

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits Label Rouge
- Volaille certifiée
- Pain artisanal 100% BIO
- Produits issus de l'agriculture locale
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Bœuf français
- Recette 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 : 07/04/2021

Semaine 2 - du 07 Juin au 13 Juin 2021

	LUNDI 07/06/2021	MARDI 08/06/2021	MERCREDI 09/06/2021	JEUDI 10/06/2021	VENDREDI 11/06/2021
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p> Bœuf braisé (F) sauce paprika, carottes Origine France</p> <p>Purée pomme de terre (4G)</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Abricots (F)</p>	<p>Salade coleslaw (4G)</p> <p>Thon à la tomate et basilic</p> <p>Coquillettes <i>et emmental râpé (F)</i> Gouda (F)</p> <p>Donut's au sucre</p>	<p> Houmous du chef</p> <p>Nuggets de poulet (S)</p> <p>Piperade (Tomates (F), poivrons (F), oignons (S))</p> <p>Petit cotentin (F)</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Salade de tomates (F)</p> <p>Jambon blanc (F) Origine France <i>Jambon de dinde (F)</i></p> <p>Potatoes (S)</p> <p>Fraidou (F)</p> <p>Lacté saveur vanille (F)</p>	<p>Salade risetti aux légumes</p> <p> Omelette (F) BIO aux herbes Origine France</p> <p>Courgettes (F) persillées</p> <p>Yaourt nature sucré (F)</p> <p> Salade de fruits (F)</p>
GOÛTERS			<p> Cake à la fleur d'oranger Lait entier</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

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 : 07/04/2021

Semaine 3 - du 14 Juin au 20 Juin 2021

	LUNDI 14/06/2021	MARDI 15/06/2021	MERCREDI 16/06/2021	JEUDI 17/06/2021	VENDREDI 18/06/2021
REPAS MIDI	Salade verte (F) BIO Parmentier de poisson MSC (S) (PDT (4G)) Fromage blanc (F) Pêche (F)	Paté de campagne <i>Œuf dur (5G)</i> Cuisse poulet (F) aux herbes Origine France Riz BIO Coulommiers (F) Purée pommes	Concombre (F) tatziki Rôti de veau (F) Origine France Carottes natures Gouda (F) Flan vanille nappé caramel	Tomate (F) BIO et mozzarella Raviolis de bœuf Origine France <i>et emmental râpé (F)</i> Yaourt nature sucré (F) Cake nature	Salade betteraves (5G) vinaigrette Pizza mozzarella Salade verte (F) BIO Brie (F) Salade de fruits (F)
	GOÛTERS			Pain au lait Chocolat noir	

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

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 : 07/04/2021

Semaine 4 - du 21 Juin au 27 Juin 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 21/06/2021	MARDI 22/06/2021	MERCREDI 23/06/2021	JEUDI 24/06/2021	VENDREDI 25/06/2021
REPAS MIDI	Tomates (F)	Salade pomme de terre (4G) aux herbes	Salade verte (F) BIO	Feuilleté au fromage (S)	Carottes râpées (F)
	Boulette de mouton (S) Origine France	Aiguillettes de poulet (F)	Bœuf bourguignon (F) Origine France	Colin d'Alaska MSC (S)	Nuggets de fromage
	Légumes (Courgettes (F), Navets (F), Carottes (F)) et semoule	Haricots verts (S)	Pennes	Ratatouille à la niçoise	Riz
	Petit moulé (F)	Petit fromage frais (F)	Yaourt aromatisé (F)	Gouda (F)	Croûte noire (F)
	Mousse au chocolat (F)	Pêche (F)	Purée pomme banane (F)	Pastèque (F)	Compote pomme abricot
GÔÛTERS			Roulé fraise Abricots (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

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 : 07/04/2021

Semaine 5 - du 28 Juin au 04 Juillet 2021

	LUNDI 28/06/2021	MARDI 29/06/2021	MERCREDI 30/06/2021	JEUDI 01/07/2021	VENDREDI 02/07/2021
REPAS MIDI	Concombre (F) BIO Colin d'Alaska MSC (S) pané Purée de PDT (4G) Edam (F) Gaufre nappée chocolat				
GOÛTERS					



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

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 : 07/04/2021