

Semaine 1 - du 1er Février au 07 Février 2021



Vive les crêpes



Menus Végétarien

	LUNDI 01/02/2021	MARDI 02/02/2021	MERCREDI 03/02/2021	JEUDI 04/02/2021	VENDREDI 05/02/2021
REPAS MIDI				Radis (4G) BIO et beurre Gardiane de bœuf (F) Origine France Haricots verts (S) persillés et PDT (4G) Emmental (F) Crêpe au chocolat (S)	Potage légumes BIO Quenelles (S) sauce champignon Origine France Semoule Fromage blanc (F) Poire (F)
GOÛTERS					

- 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

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 : 17/12/2020

Semaine 2 - du 08 Février au 14 Février 2021

Menus Végétariens

	LUNDI 08/02/2021	MARDI 09/02/2021	MERCREDI 10/02/2021	JEUDI 11/02/2021	VENDREDI 12/02/2021
REPAS MIDI	<p>Saucisson à l'ail S/V : Croissillon fromage (S)</p> <p> Sauté de bœuf (F) sauce aux olives Origine France</p> <p>Boulgour</p> <p> Gouda (F) BIO</p> <p>Clémentines (F)</p>	<p>Carottes râpées (4G)</p> <p>Fricassée dinde (F) au jus Origine France</p> <p>Purée de haricots verts (Haricots verts (S), PDT (4G))</p> <p>Petit moulé (F)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Merguez (F) Origine France</p> <p>Epinards (S) béchamel et riz</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Ananas (F)</p>	<p> Velouté de champignons (S)</p> <p> Filet de Merlu MSC (S) sauce tomate basilic</p> <p>Coquillettes et emmental râpé (F) Vache qui rit (F) BIO</p> <p>Pomme (F)</p>	<p>Salade verte (4G)</p> <p> Omelette (F) BIO fines herbes Origine France</p> <p>Purée de potimarron (Potimarron (4G), PDT (4G))</p> <p>Brie (F)</p> <p> Semoule au lait du chef</p>
GOÛTERS			<p>Cookies Fruit de saison (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

(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 : 17/12/2020

Semaine 3 - du 15 Février au 21 Février 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 15/02/2021	MARDI 16/02/2021	MERCREDI 17/02/2021	JEUDI 18/02/2021	VENDREDI 19/02/2021
REPAS MIDI	<p>Crêpes aux champignons (S)</p> <p>Cuisse de poulet (F) aux thym Origine France</p> <p> Haricots verts (S) BIO à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Radis (4G) beurre</p> <p> Hachis parmentier (Bœuf (S)) Origine France</p> <p>(Pomme de terre (4G))</p> <p> Vache qui rit (F) BIO</p> <p>Lacté saveur vanille (F)</p>	<p> Potage Choisy BIO (Poireaux (S) BIO, Salade (4G) BIO)</p> <p> Colin d'Alaska MSC meunière (S)</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p> Cake à la coco (farin locale)</p>	<p> Salade verte (4G) BIO</p> <p>Rôti de veau (F) au jus Origine France</p> <p>Purée de potiron (Potiron (4G), PDT (4G))</p> <p>Petit cotentin (F)</p> <p> Purée pomme cannelle (F)</p>	<p>Salade betterave (5G), vinaigrette</p> <p>Farfalle sauce crème champignons</p> <p>***</p> <p> et emmental râpé (F) Yaourt nature (F) BIO</p> <p>Banane (F)</p>
GOÛTERS			Biscuits oréo Clémentine (F)		

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

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 : 17/12/2020

Semaine 4 : Du 22 Février au 28 Février 2021 - VACANCES

Menus Végétarien

	LUNDI 22/02/2021	MARDI 23/02/2021	MERCREDI 24/02/2021	JEUDI 25/02/2021	VENDREDI 26/02/2021
REPAS MIDI	Carottes râpées (4G) BIO Cordon bleu de volaille (S) Poêlée provençale Edam (F) Purée de pommes banane (F)	Salade boulgour BIO Gratin de poisson MSC (S) *** Camembert (F) Poire (F)	Salade verte (4G) BIO Bœuf braisé (F) au jus Origine France Pennes <i>et emmental râpé (F)</i> Saint Paulin (F) Purée pomme cannelle (F)	Betteraves (5G) et maïs BIO Colombo de dinde (F) Origine France Purée Dubary (Chou-fleur (S), PDT (4G)) Yaourt nature (F) Beignet au chocolat (S)	Feuilleté au fromage (S) Œufs durs (5G) BIO <i>à la florentine</i> Origine France (épinards (S), béchamel) Fromage blanc (F) Ananas (F)
GOÛTERS	Pain au lait Pomme (F)	Cake au citron (farine locale) Lait entier	Gâteau fourré chocolat Banane (F)	Gaufre liégeoise Poire (F)	Roulé fraise Purée 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

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 : 17/12/2020

Semaine 5 : Du 01 Mars au 07 Mars 2021 - VACANCES

	LUNDI 01/03/2021	MARDI 02/03/2021	MERCREDI 03/03/2021	JEUDI 04/03/2021	VENDREDI 05/03/2021
REPAS MIDI	 Cakes aux olives (farine locale) Hoki MSC (S) sauce basilic Purée de panais (Panais (S), PDT (4G)) Croûte noire (F) Poire (F)	Salade pomme de terre (4G) thon Cuisse de poulet (F) au jus Origine France Carottes (4G) persillées Yaourt nature (F) BIO Banane (F)	 Salade verte (4G) BIO Bolognaise de bœuf (S) Origine France Pennes <i>et emmental râpé (F)</i> Fraidou (F) Purée pomme banane (F)		
GOÛTERS	Rocher coco nappé chocolat Purée de pommes (F)	 Gâteaux amandes miel (farine locale) Lait entier	Brownie 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

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 : 17/12/2020