

Semaine 1 - du 29 Mars au 4 Avril 2021

	LUNDI 29/03/2021	MARDI 30/03/2021	MERCREDI 31/03/2021	JEUDI 01/04/2021	Menu Végétarien VENDREDI 02/04/2021
REPAS MIDI				<p>Taboulé du chef</p> <p>Sauté de dinde (F) au jus</p> <p>Origine France</p> <p>Epinards branches (S) béchamel</p> <p>4B Fromage blanc (F) BIO</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Concombre (F) à la crème de paprika</p> <p>Tartiflette végétarienne (Pomme de terre (F), fromage (F))</p> <p>Petit fromage frais (F)</p> <p>Purée pommes (F)</p>
GOÛTERS					

- Produits issus du pays du Léris
- 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

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 : 16/02/2021

Semaine 2 - du 05 Avril au 11 Avril 2021



Repas de Printemps



Menus Végétarien

	LUNDI 05/04/2021	MARDI 06/04/2021	MERCREDI 07/04/2021	JEUDI 08/04/2021	VENDREDI 09/04/2021
REPAS MIDI	Férié	Macédoine de légumes (S) mayonnaise Parmentier de poisson (S) (PDT (4G)) Yaourt nature (F) Pomme au four (F)	Pizza (S) Cuisse de poulet (F) aux herbes Origine France Courgettes (F) ail et persil Gouda (F) Ananas (F)	Carottes râpées (4G) Sauté d'agneau (F) BIO Origine France Flageolets au thym Vache qui rit (F) Cake poire et chocolat	Haricots verts (S) à l'échalote Omelette (F) BIO forestière Origine France Pennes semi-complètes BIO sauce tomate <i>et emmental râpé (F)</i> Tomme blanche (F) Pomme (F) BIO
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 : 16/02/2021

Semaine 3 - du 12 Avril au 18 Avril 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 12/04/2021	MARDI 13/04/2021	MERCREDI 14/04/2021	JEUDI 15/04/2021	VENDREDI 16/04/2021
REPAS MIDI	<p>Œufs durs (5G) mayonnaise</p> <p> Boeuf (F) braisé au jus Origine France</p> <p>Fondue de poireaux (S)</p> <p> Yaourt nature (F) BIO</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Salade chou-rouge (4G)</p> <p>Beignets de calamars (S)</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p> Vache qui rit (F) BIO</p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p>	<p> Radis (F) BIO beurre</p> <p>Sauté de veau sauce crème champignon Origine France</p> <p>Epinards béchamel (S)</p> <p>Brie (F)</p> <p> Brownie mexicain (aux haricots rouges)</p>	<p>Salade de betteraves rouges (5G)</p> <p>Emincé de dinde (F) sauce curry Origine France</p> <p>Coquillettes et emmental râpé (F)</p> <p>Croûte noire (F)</p> <p> Poire (F) BIO</p>	<p>Salade verte (F)</p> <p>Curry de légumes et PDT (F)</p> <p>***</p> <p>Edam (F)</p> <p> Purée de pommes (F)</p>
GOÛTERS			Roulé fraise 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

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 : 16/02/2021

Semaine 4 - du 19 Avril au 25 Avril 2021

	LUNDI 19/04/2021	MARDI 20/04/2021	MERCREDI 21/04/2021	JEUDI 22/04/2021	Menu Végétarien VENDREDI 23/04/2021
REPAS MIDI	<p>Friand au fromage (S)</p> <p> Colin d'Alaska MSC (S) meunière citron</p> <p>Purée de courgettes (Courgette (F), PDT (4G))</p> <p>Mimolette (F)</p> <p> Pomme (F) BIO</p>	<p>Haricots verts (S) à l'échalote</p> <p>Jambon blanc (F)</p> <p>Origine France <i>S/P : Jambon de dinde (F)</i></p> <p>Frites au four (S) et ketchup Coulommiers (F)</p> <p>Poire (F)</p>	<p> Bâtonnets de légumes (Carottes (F), concombre (F)) sauce tapenade</p> <p>Cordon bleu de volaille (S)</p> <p>Origine France</p> <p> Gratin de brocolis (Brocolis (S) BIO, béchamel)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Donut's (S)</p>	<p>Céleri remoulade (4G)</p> <p> Raviolis pur bœuf (S)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p> Salade chou blanc (4G) BIO et pomme (F)</p> <p> CŒufs durs (5G) BIO sauce aurore Origine France</p> <p>Riz</p> <p>Fraidou (f)</p> <p> Purée pommes (F)</p>
GOÛTERS			Gâteau fourré chocolat Banane (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
 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 : 16/02/2021

Semaine 5 : Du 26 Avril au 2 Mai 2021 - Vacances

	LUNDI 26/04/2021	MARDI 27/04/2021	MERCREDI 28/04/2021	JEUDI 29/04/2021	VENDREDI
REPAS MIDI	Radis (4G) beurre	Houmous du chef	Crêpes aux fromages (S)	Salade concombre (F) BIO sauce crème ciboulette	
	Cuisse de poulet (F) sauce au thym Origine France Colin d'Alaska MSC (S) sauce fines herbes	Sauté de bœuf (F) sauce olives Origine France Oufs durs (5G) sauce aurore	Hoki MSC (S)	Nugget's de poulet (S) Origine France Nugget's de blé (S)	
	Purée d'épinards (Epinars (S), PDT (4G))	Poêlée carottes (F), fenouil (F), PDT (4G)	Piperade (Poivron (F), Oignon (S), Tomate (F))	Riz	
	Tomme blanche (F)	Edam (F)	Yaourt aromatisé (F)	Mimolette (F)	
	Crème dessert vanille du chef	Pomme (F)	Ananas (F)	Purée pomme fraise (C)	
GOÛTERS	Gaufre liégeoise Kiwi (F)	Cake au citron Lait entier	Mameluk Purée pomme poire (F)	Brownie Banane (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 : 16/02/2021