

Semaine 1 - du 14 Septembre au 20 Septembre 2020

Menus Végétarien

	LUNDI 14/09/2020	MARDI 15/09/2020	MERCREDI 16/09/2020	JEUDI 17/09/2020	VENDREDI 18/09/2020
REPAS MIDI	Betteraves (5G) vinaigrette	Salade de tomates (F)	Salade verte (F) BIO	Carottes râpées (4G)	Haricots verts (S) en salade
	Emincé de bœuf (F) sauce provençale Origine France	Colin d'Alaska MSC (S) sauce au curry	Sauté de bœuf (F) sauce orientale Origine France	Omelette (F) BIO Origine France	Quinoa à la mexicaine
	Pomme de terre (F) vapeur	Coquillettes complètes BIO et emmental râpé Yaourt nature brassé (F)	Carottes vichy (F)	Courgettes (F) persillées et pomme de terre au four (F)	Riz BIO
	Camembert (F)	Yaourt nature brassé (F)	Faisselle (F)	Mimolette (F)	Petit moulé (F)
	Fruit de saison (F) BIO	Purée pomme (C)	Salade de fruits (F)	Purée pomme banane (F)	Fruit de saison (F)
GOÛTERS			Gâteau fourré cacao Fruit de saison (F)		

- Produits issus du pays du Léris
- Produits Label Rouge
- Produits issus de l'agriculture locale
- Pêche durable
- Produits issus de l'agriculture BIO
- 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 : 03/09/2020

Semaine 2 - 21 Septembre au 27 Septembre 2020

	LUNDI 21/09/2020	MARDI 22/09/2020	MERCREDI 23/09/2020	JEUDI 24/09/2020	VENDREDI 25/09/2020
REPAS MIDI	Bulgour en salade (tomate (F) et concombre (F))	Macedoine (S) vinaigrette	Salade penne BIO et tomate (F) BIO	Salade de lentilles sauce échalote	Carottes râpées (F)
	Colin d'Alaska MSC (S) sauce citron	Emincé de bœuf (F) sauce provençale Origine France	Escalope de dinde (F) au jus Origine France S/V : Omelette (F) BIO	Rôti de veau (F) Origine France	Omelette aux herbes (F) BIO Origine France
	Epinard béchamel (S)	Haricots verts (S) à l'ail et blé	Purée de brocolis (Brocolis (S) et pdt (F))	Purée Crécy (Carottes (F) et pdt (F))	Légumes couscous (S) semoule
	Coulommiers (F)	Petit fromage frais (F)	Mimolette (F)	Camembert (F)	Brie (F)
	Fruit de saison (F) BIO	Fruit de saison (F) BIO	Purée de pomme (F)	Fruit de saison (F) BIO	Purée de pomme banane (F)
GOÛTERS			Gaufre liégeoise Fruit de saison (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 : 03/09/2020

Semaine 3 - du 28 Septembre au 4 Octobre 2020

	LUNDI 28/09/2020	MARDI 29/09/2020	MERCREDI 30/09/2020	JEUDI 01/10/2020	VENDREDI 02/10/2020
REPAS MIDI	Taboulé du chef BIO Colin d'Alaska MSC (S) sauce citron Carottes (F) persillées Gouda (F) Purée pomme poire (F)	Salade verte (F) Hachis parmentier Origine France (pomme de terre (F) en purée) Carré (F) Fruit de saison (F) BIO	Bâtonnet de légumes (F) sauce tapenade Quiche thon et tomate Salade verte (F) BIO Edam (F) Cake à la fleur d'oranger (farine locale)	Chou-fleur (S) BIO vinaigrette Emincé de dinde (F) sauce fermière Origine France Fusili et emmental râpé (F) Fromage blanc (F) Purée pêche (C)	Betteraves (5G) BIO vinaigrette Quenelles sauce mornay Origine France Riz Camembert (F) Fruit de saison (F)
GOÛTERS			Rocher coco nappé chocolat Fruit de saison (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 : 03/09/2020

Semaine 4 - du 05 Octobre au 11 Octobre 2020

Menus Végétarien

	LUNDI 05/10/2020	MARDI 06/10/2020	MERCREDI 07/10/2020	JEUDI 08/10/2020	VENDREDI 09/10/2020
REPAS MIDI	Carottes râpées (F)	Haricots blancs sauce cerfeuil	Betteraves (5G) vinaigrette	Salade verte (F) BIO	Salade de pomme de terre (F) olives
	Filet de Merlu MSC (S) sauce estragon	Rôti de bœuf (F) jus aux herbes Origine France	Sauté de porc (F) sauce au romarin Origine France <i>S/V : Colombo de dinde (F)</i>	Cuisse de poulet (F) sauce au thym Origine France	Œufs durs (5G) BIO Origine France
	Riz BIO	Carottes (F) persillées BIO	Penne semies-complètes BIO	Petits pois (S) mijotés et pomme de terre (F)	à la florentine (Epinard (S), béchamel)
	Carré (F)	Tomme grise (F)	et emmental râpé (F) Gouda (F)	Petit fromage frais (F)	Mimolette (F)
Purée pomme poire (F)	Fruit de saison (F)	Salade de fruits (F)	Purée de pomme (F)	Fruit de saison (F)	
GÔUTERS			Roulé à la framboise Fruit de saison (F)		

- Produits issus du pays du Léris
- Produits Label Rouge
- Produits issus de l'agriculture locale
- Pêche durable
- Produits issus de l'agriculture BIO
- 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 : 03/09/2020