






Semaine 1 - du 20 Septembre au 26 Septembre 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 20/09/2021	MARDI 21/09/2021	MERCREDI 22/09/2021	JEUDI 23/09/2021	VENDREDI 24/09/2021
REPAS MIDI			Feuilleté au fromage  Rôti de bœuf sauce chasseur Origine France Pois chiches BIO sauce tomate et origan Semoule Yaourt aromatisé  Salade de fruits	 Salade tomate Paëlla de la mer (Riz) Gouda Compote pomme vanille	 Salade verte  Omelette nature BIO Origine France Ratatouille à la niçoise Petit moulé Flan vanille nappé caramel
GOÛTERS			Palmito Fruit de saison		



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 : 09/07/2021

Semaine 2 - du 27 Septembre au 03 Octobre 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 27/09/2021	MARDI 28/09/2021	MERCREDI 29/09/2021	JEUDI 30/09/2021	VENDREDI 01/10/2021
REPAS MIDI	Macédoine de légumes mayonnaise	Houmous du chef	Salade verte	Concombre tzatziki	Taboulé
	Merlu MSC sauce bretonne	Jambon blanc Origine France <i>Lentilles mijotées</i>	Pâtes à la carbonara Origine France <i>Bolognaise de thon</i>	Rôti de dinde au jus Origine France <i>Colin d'Alaska MSC sauce romarin</i>	Beignet de mozzarella
	Purée de brocolis	Courgettes au jus de légumes	Pennes BIO semi-complètes <i>et emmental râpé</i>	Riz à l'indienne	Crumble carottes, potiron, béchamel
	Croute noire	Edam	Yaourt nature	Camembert	Cantafrais
	Ile flottante	Donut's au sucre	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Salade de fruits
GOÛTERS			Brownie Jus de fruits		

- 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 : 09/07/2021

Semaine 3 - du 04 Octobre au 10 Octobre 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 04/10/2021	MARDI 05/10/2021	MERCREDI 06/10/2021	JEUDI 07/10/2021	VENDREDI 08/10/2021
REPAS MIDI	Salade pois chiches BIO Sauté d'agneau au romarin Origine France <i>Lentilles sauce diablotin</i> Haricots verts Mimolette Fruit de saison	Salade d'endives Escalope de dinde au jus Origine France <i>Colin d'Alaska MSC au jus</i> Gratin de blettes béchamel Vache qui rit Lacté saveur chocolat	Saucisson à l'ail <i>Salade chou blanc</i> Hachis parmentier BIO Origine France Œufs dur BIO sauce mornay et PDT vapeur *** Camembert Compote poire	Salade betteraves Mélange dès volaille sauce mornay Origine France <i>Mélange dès quenelle sauce mornay</i> Macaronis BIO semi complètes <i>et emmental râpé</i> Fromage blanc Fruit de saison	Céleri remoulade Clafoutis brocolis, PDT et mozzarella *** Petit fromage frais aux fruits Mousse au chocolat au lait
GOÛTERS			Roulé à la fraise Fruit de saison		

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 : 09/07/2021

Semaine 4 - du 11 Octobre au 17 Octobre 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 11/10/2021	MARDI 12/10/2021	MERCREDI 13/10/2021	JEUDI 14/10/2021	VENDREDI 15/10/2021
REPAS MIDI	Betteraves rouges	Salade de riz composée	Carottes râpées	Salade verte BIO	Œufs durs BIO mayonnaise
	Aiguillettes de poulet sauce basquaise Origine France <i>Merlu MSC sauce basquaise</i>	Colin d'Alaska MSC sauce fines herbes	Boulette de bœuf sauce provençale Origine France <i>Boulette sarrasin, lentilles et légumes sauce provençale</i>	Rôti de veau au jus Origine France	Pizza tomate et fromage
	PDT noisettes	Haricots verts BIO à l'ail	Pennes BIO semi-complètes et emmental râpé	Omelette nature BIO	***
	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage blanc	Gratin de chou-fleur	Coulommiers BIO
	Salade de fruits	Fruit de saison	Banane chantilly	Saint Moret	Compote pomme ananas
Barre bretonne					
GOÛTERS			Pompon fourré cacao Jus de fruits		

- Produits issus du pays du Léris
- 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 : 09/07/2021

Semaine 5 - du 18 Octobre au 24 Octobre 2021

	LUNDI 18/10/2021	MARDI 19/10/2021	MERCREDI 20/10/2021	JEUDI 21/10/2021	VENDREDI 22/10/2021
REPAS MIDI	Crêpe aux champignons  Gardianne de bœuf  Origine France Merlu MSC sauce curry Polenta Yaourt nature Fruit de saison	Salade chou chinois Cordon bleu de volaille Pané moelleux gouda Petits pois, carottes  Camembert BIO Lacté saveur vanille			
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 : 09/07/2021