

Semaine 1 - du 18 octobre au 24 octobre 2021

	LUNDI 18/10/2021	MARDI 19/10/2021	MERCREDI 20/10/2021	JEUDI 21/10/2021	Menu Végétarien VENDREDI 22/10/2021
REPAS MIDI			Salade verte Jambon blanc Origine France Omelette nature BIO Purée butternut Edam Liégeois au chocolat	Carottes râpées Lasagne au saumon *** Petit cotentin Compote de pommes	Salade PDT Omelette nature BIO Gratin de chou-fleur Fromage blanc Fruit de saison
GOÛTERS			Cookies Fruit de saison		

- Produits issus du pays du Lérins
- 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
- PAIN artisanal 100% BIO
- 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 : 03/09/2021

Semaine 2 : Du 25 Octobre au 31 Octobre 2021 - Vacances

	LUNDI 25/10/2021	MARDI 26/10/2021	MERCREDI 27/10/2021	JEUDI 28/10/2021	VENDREDI 29/10/2021
REPAS MIDI	 Salade de lentilles Colin d'Alaska MSC sauce curry Carottes nature Brie Fruit de saison	 Salade chou blanc BIO aux pommes Merguez au jus Origine France <i>Stick mozzarella</i> Gratin d'épinards Vache qui rit Gaufre nappée au chocolat	 Endives BIO vinaigrette Rôti de porc aux oignons Origine France S/V : Œufs durs (5G) BIO sauce aurore Frites au four Saint Paulin Purée de pêche	Macédoine de légumes Bolognaise de bœuf BIO Origine France <i>S/V : Bolognaise de thon</i> Pennes BIO semi-complètes BIO <i>et emmental râpé</i> Petit moulé Fruit de saison	 Carottes râpées Pizza tomate, fromage Haricots verts persillés Yaourt nature Semoule au lait du chef
GOÛTERS	Prince au chocolat Purée pomme poire	Roché coco nappé chocolat Fruit de saison	 Gâteau au yaourt du chef Jus de fruits	Petit roulé fraise Purée pomme	Galettes pur beurre 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 : 03/09/2021

Semaine 4 - du 08 Novembre au 14 Novembre 2021

Menus Végétarien

	LUNDI 08/11/2021	MARDI 09/11/2021	MERCREDI 10/11/2021	JEUDI 11/11/2021	VENDREDI 12/11/2021
REPAS MIDI	Potage de légumes BIO Tajine d'agneau BIO pruneaux et raisins secs Origine France Pois chiches BIO sauce tomate origan Semoule Cantadou ail et fines herbes Lacté saveur chocolat	Betteraves vinaigrettes Quiche au saumon *** Edam Salade de fruits	Salade verte Roti de bœuf sauce chasseur Origine France Omelette BIO aux herbes sauce chasseur Pennes BIO semi-complètes et emmental râpé Fromage blanc Purée pomme poire	<p>Férié</p>	Cakes aux olives du chef Boulettes sarrasin et lentilles Légumes couscous Brie Fruit de saison
GOÛTERS			Brownie 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 : 03/09/2021

Semaine 5 - du 15 Novembre au 21 Novembre 2021

	LUNDI 15/11/2021	MARDI 16/11/2021	MERCREDI 17/11/2021	JEUDI 18/11/2021	VENDREDI 19/11/2021
REPAS MIDI	Salade de pois chiches BIO	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail <i>Crêpes champignons</i>	Salade verte	Velouté de courge
	Gratin de poisson	Blanc de poulet aux herbes Origine France <i>Quinoa a la mexicaine</i>	Blanquette de veau Origine France <i>Hoki MSC sauce basilic</i>	Hot dog volaille <i>Beignet stick mozzarella</i>	Pizza aux fromages
	Panais fondant	Gratin butternut	Riz BIO	Potatoes	Haricots verts persillé
	Gouda	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Petit moulé	Yaourt nature
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée pomme cannelle	Milk shake vanille	Fruit de saison
GOÛTERS			Cake à la fleur d'oranger du chef Jus de fruits		

- 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
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Bœuf français
- Recette 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 : 03/09/2021