

Semaine 1 - du 29 Mai au 2 Juin 2023

		<b>Menus Végétarien</b>				
		LUNDI 29/05/2023	MARDI 30/05/2023	MERCREDI 31/05/2023	JEUDI 01/06/2023	VENDREDI 02/06/2023
REPAS MIDI		Férié	Macédoine de légumes (S) mayonnaise  Gardianne de bœuf (F) <b>Origine France</b> <i>S/V: Colin d'Alaska (S) </i> sauce citron  Polenta  <b>Saint Paulin (F) </b> BIO  Pomme (F)	Salade de lentilles (C)  Filet de Merlu (S) sauce tomate basilic  <b>Haricots verts (S) </b> à l'ail  Fromage fondu Vache qui rit (F)  Kiwi (F)	Samoussa aux légumes (S)  <b>Omelette (S) </b> nature <b>Origine France</b>  Petits pois, carottes (C)  Mimolette (F)  Crème dessert chocolat	Salade iceberg (4G)  Crêpes jambon emmental (S) <b>Origine France</b> <i>S/V: Crêpes champignons (S)</i>  Pennes et emmental râpé (F) <b>Coulommiers (F) </b> BIO  Compote de pomme (C)
	GOÛTERS			Cookies Lait entier		



Produits issus du pays du Lérins  
Produits issus de l'agriculture locale  
Produits issus de l'agriculture BIO



Produits Label Rouge  
Produit de la mer durable  
Bœuf Charolais



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

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits 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 : 14/04/2023

Semaine 2 - du 5 au 9 Juin 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 05/06/2023	MARDI 06/06/2023	MERCREDI 07/06/2023	JEUDI 08/06/2023	VENDREDI 09/06/2023
REPAS MIDI	<p>Betteraves (5G) vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet (F)  sauce provençale <b>Origine France</b> <i>S/V: Colin d'Alaska (S)  sauce estragon</i></p> <p>Pommes de terre (5G) persillées</p> <p>Cantal (F) AOP </p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Salade d'haricots rouges façon chili</p> <p>Filet de merlu (S)  sauce curry</p> <p>Haricots plats (S)</p> <p><b>Fromage blanc (F)  BIO</b></p> <p>Salade de fruits (F) (Banane, abricot)</p>	<p>Feuilleté Dubarry (S)</p> <p>Bolognaise de bœuf (S)  <b>Origine France</b> <i>S/V: Bolognaise de thon</i></p> <p><b>Macaronis BIO  semi-complets</b> <i>et emmental râpé (F)</i></p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Purée de pomme poire (F)</p>	<p>Salade de tomates (F)</p> <p>Emincé végétal sauce façon blanquette</p> <p>Riz</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p><b>Concombres (F)  BIO</b> vinaigrette</p> <p>Poisson blanc (S)  pané riz soufflé</p> <p>Carottes (S) à l'ail</p> <p><b>Emmental (F)  BIO</b></p> <p>Semoule au lait au chocolat </p>
GOÛTERS			<p>Gauffre poudrée Jus d'orange</p>		



Produits issus du pays du Lérins  
Produits issus de l'agriculture locale  
**Produits issus de l'agriculture BIO**



Produits Label Rouge  
Produit de la mer durable  
Bœuf Charolais



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

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits 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 : 14/04/2023

Semaine 3 - du 12 au 16 Juin 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 12/06/2023	MARDI 13/06/2023	MERCREDI 14/06/2023	JEUDI 15/06/2023	VENDREDI 16/06/2023
REPAS MIDI	<p><b>Salade de pois chiches</b> <b>BIO</b></p> <p>Colin d'Alaska (S)  sauce tomate</p> <p>Poêlée méridionale (S) (Haricots verts, aubergines, salsifis, poivrons rouges)</p> <p>Fromage frais petit Contentin (F)</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Macédoine de légumes (S) mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf (F)  sauce aux olives <b>Origine France</b> <i>S/V: Beignets sticks mozzarella (S)</i></p> <p>Frites (S) au four</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Pomme (F)</p>	<p>Salade de concombre (F)  sauce khira raïta</p> <p>Filet de poulet (F)  sauce crème champignons <b>Origine France</b> <i>S/V: Boulettes de sarrasin sauce tomate</i></p> <p>Carottes (S)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Beignet fourré à la framboise (S)</p>	<p>Melon (F) </p> <p>Pizza (S)</p> <p>Haricots verts (S)</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Purée pomme pêche (F) </p>	<p><b>Betteraves (5G) BIO</b> <b>BIO</b> <b>vinaigrette</b></p> <p>Rôti de porc (F) aux oignons <b>Origine France</b> <i>S/V: Nuggets de blé (S)</i></p> <p><b>Riz BIO</b> <b>BIO</b></p> <p>Fromage blanc à la vanille (F)</p> <p>Abricot (F)</p>
GOÛTERS			<p>Quatre quart</p> <p>Nectarine (F)</p>		

- Produits issus du pays du Léris
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Produit de la mer durable
- Bœuf Charolais
- 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

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits 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 : 14/04/2023

Semaine 4 - du 19 au 23 Juin 2023

Menus Végétarien



Menus d'été



	LUNDI 19/06/2023	MARDI 20/06/2023	MERCREDI 21/06/2023	JEUDI 22/06/2023	VENDREDI 23/06/2023
REPAS MIDI	<p>Tarte au fromage (S)</p> <p><b>Sauté d'Agneau (F) BIO</b>   <b>au romarin</b>  <b>Origine France</b>  <i>S/V: Filet de merlu (S)  sauce citron</i></p> <p>Carottes (S)</p> <p>Gouda (F)</p> <p><b>Abricot (F) BIO</b> </p>	<p>Salade d'haricots verts (S) vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier (S) </p> <p><b>Origine France</b>  <i>S/V: Parmentier de poisson (colin, merlu (S))  </i></p> <p>***</p> <p><b>Yaourt nature (F) BIO</b> </p> <p>Salade de fruits (F)</p>	<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Quenelles (S) sauce mornay <b>Origine France</b></p> <p>Coquillettes <i>et emmental râpé (F)</i></p> <p>Brie (F)</p> <p>Purée de pomme poire (F) </p>	<p><b>Melon (F) BIO</b> </p> <p>Boulettes de sarrasin (S) sauce tomate</p> <p><b>Brocolis (S) BIO</b> </p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Cake à la cannelle </p>	<p>Taboulé (C)</p> <p>Filet de Lieu MSC (F)  sauce citron persillé</p> <p>Flan de courgettes (F), mozzarella (F) au basilic </p> <p>Fourme d'Ambert (F) AOP </p> <p>Pastèque (F) </p>
GOÛTERS			<p>Palmito</p> <p>Pêche (F)</p>		

Produits issus du pays du Léris  
 Produits issus de l'agriculture locale  
**Produits issus de l'agriculture BIO**

Produits Label Rouge  
 Produit de la mer durable  
 Bœuf Charolais

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

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits 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 : 14/04/2023

Semaine 5 - du 26 au 30 Juin 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 26/06/2023	MARDI 27/06/2023	MERCREDI 28/06/2023	JEUDI 29/06/2023	VENDREDI 30/06/2023
REPAS MIDI	<p>Betteraves (5G) vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde (F)  sauce romarin <b>Origine France</b> <i>S/V: Filet de merlu (S) </i> sauce niçoise</p> <p>Purée de céleri  (Céleri (S), Pommes de terre (5G))</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p>Salade de fruits (F)</p>				
GOÛTERS					



Produits issus du pays du Lérins  
Produits issus de l'agriculture locale  
**Produits issus de l'agriculture BIO**



Produits Label Rouge  
Produit de la mer durable  
Bœuf Charolais



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

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits 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 : 14/04/2023