

Semaine 1 - du 25 au 29 Septembre 2023

**Menus Végétarien**

	LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	MERCREDI 27/09/2023	JEUDI 28/09/2023	VENDREDI 29/09/2023
REPAS MIDI					<p><b>Betteraves (5G) BIO </b> vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD  sauce fines herbes</p> <p><b>Coquillettes BIO </b> <b>semi-complètes</b> et emmental râpé (F) Fromage blanc (F) Salade de fruits (F)</p>
GOÛTERS					<p>Cake au chocolat </p> <p>Compote</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 : 31/07/2023

Semaine 2 - du 2 au 6 Octobre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 02/10/2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 05/10/2023	VENDREDI 06/10/2023
REPAS MIDI	<p>Tarte aux poireaux (S)</p> <p>Sauté de dinde (F) CTF </p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Lentilles sauce diablotin</i></p> <p><b>Haricots verts (S) CE2 </b> BIO</p> <p>Gouda (F)</p> <p><b>Poire (F) </b> BIO</p>	<p>Salade de concombres (F) vinaigrette</p> <p><b>Hachis Parmentier de bœuf (Bœuf (S) BIO </b> 10% MG) </p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Parmentier de Colin d'Alaska (S) PMD </i></p> <p>***</p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Purée pomme prune (F) </p>	<p>Céleri râpé (F)</p> <p>Navarin d'Agneau (S)</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><b>S/V: Omelette (S) BIO </b></p> <p>Brocolis (S) au curry</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Gâteau aux pommes </p>	<p>Macédoine de légumes (S) CE2</p> <p>Macaronis  potiron (F), carottes (F)  et mozzarella (F)</p> <p>***</p> <p><i>et emmental râpé (F)</i></p> <p>Saint Nectaire (F) AOP </p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Médaille de merlu (S) PMD  sauce persil</p> <p><b>Boulgour BIO </b></p> <p>Fromage frais Petit Contentin (F)</p> <p>Purée de pomme poire (F) </p>
	GOÛTERS	<p>Palmito</p> <p>Compote</p>	<p>Cake aux épices </p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Spéculos</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Chocolat noir</p>

Produits issus du pays du Léris   
 Produits Label Rouge   
 Volaille certifiée   
 Pain artisanal 100% BIO   
 Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office  
 Produits issus de l'agriculture locale   
 Produit de la mer durable   
 Appellation d'origine protégée   
 Recette élaborée dans notre cuisine   
 Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs  
 Produits issus de l'agriculture BIO   
 Bœuf Charolais

(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 : 31/07/2023



La semaine des jeux Olympiques 2024



Semaine 3 - du 9 au 13 Octobre 2023

	France et le Cyclisme	Afrique et l'Athlétisme	Argentine et l'Escalade	Japon et le Judo	Australie et le Volley Ball
	LUNDI 09/10/2023	MARDI 10/10/2023	MERCREDI 11/10/2023	JEUDI 12/10/2023	VENDREDI 13/10/2023
REPAS MIDI	<p>Tomates (F)  vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD  meunière</p> <p>Petit pois (S), carottes (F) </p> <p>Fromage frais Petit moulé (F)</p> <p>Cake nature et crème de marron </p>	<p>Velouté orange et patate douce (S) </p> <p>Cuisse de poulet (F) LR  kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Maté de poisson (S) PMD </i></p> <p><b>Boulgour BIO </b></p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Banane (F)</p>	<p>Salade iceberg (4G) et vinaigrette chimichuri</p> <p><b>Emincé de bœuf (F) BIO </b> sauce barbecue</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Enchiladas haricots rouges et maïs </i></p> <p>Haricots rouges, maïs (C) et courge butternut (F) </p> <p>Fromage blanc (F) et confiture de lait</p>	<p>Chou blanc (F) vinaigrette</p> <p><b>Riz </b> et poêlée de légumes chinoise sauce teriyaki et œufs durs (5G) <b>BIO </b></p> <p>***</p> <p>Fromage frais (F) Fraidou</p> <p>Purée pomme poire (F) </p>	<p>Salade mâche (4G), betteraves (5G) CE2 et noix de cajou</p> <p>Escalope de dinde (F) CTF  sauce cheddar, tomate</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Pois chiches (C) BIO </i> sauce tomate origan</p> <p><b>Macaronis BIO </b> semi-complets et emmental râpé (F)</p> <p><b>Yaourt nature (F) BIO </b> et local </p> <p>Salade de fruits Orange (F) et pomme (F)</p>
GOÛTERS	<p><b>Pain BIO </b> aux céréales</p> <p>Chocolat au lait</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Moelleux pépites de chocolat </p> <p>Prune (F)</p>	<p>Cookie</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Compote</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 : 31/07/2023

Semaine 4 - du 16 au 20 Octobre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 16/10/2023	MARDI 17/10/2023	MERCREDI 18/10/2023	JEUDI 19/10/2023	VENDREDI 20/10/2023
REPAS MIDI	Tarte aux fromages (S)	Macédoine de légumes (S) CE2	Radis (F) et beurre	Feuilleté au fromage (S)	<b>Salade d'endives (F) BIO </b> <b>et pomme (F) citronnée</b>
	Sauté de poulet (F) LR	<b>Gardianne de bœuf (F) </b> BIO	Jambon (F) LR	Quenelles (S) sauce crème champignons	Médaille de merlu (S) PMD sauce tomate basilic
	<b>Origine France</b>	<b>Origine France</b>	<b>Origine France</b>		
	<i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD </i> <i>sauce tomate</i>	<i>S/V: Lentilles vertes</i> <i>sauce diabolin</i>	<b>S/V: Omelette (S) BIO </b>		
	Epinards branches (S) CE2 sauce béchamel	Polenta	Frites (S) au four	Haricots verts (S) CE2 à l'ail	<b>Blé BIO </b>
Fromage blanc (F)	Tomme blanche (F)	Fromage frais P'tit Louis (F)	Yaourt nature brassé (F)	Mimolette (F)	
Kiwi (F)	Poire (F)	Purée de pomme (F)	Cake au citron	Purée pomme prune (F)	
GOÛTERS	Brownie	Cake à la coco	<b>Pain BIO </b> <b>aux céréales</b>	Madeleine	Pain
	Jus d'ananas	Compote	Chocolat au lait	Banane (F)	Confiture d'abricots

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 : 31/07/2023

Semaine 5 - du 23 au 26 Octobre 2023

Menus Végétarien

	LUNDI 23/10/2023	MARDI 24/10/2023	MERCREDI 25/10/2023	JEUDI 26/10/2023	VENDREDI 27/10/2023
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre (4G), olives et persil	Salade iceberg (4G)	Céleri râpé (F)	Betteraves (5G) CE2 vinaigrette	
	Sauté de poulet (F) LR sauce provençale <b>Origine France</b> <i>S/V: Médaillon de merlu (S) PMD sauce curry</i>	<b>Steak haché de bœuf</b> <b>(Bœuf (S) BIO  15%MG)</b> <b>Origine France</b> <i>S/V: Lentilles vertes et riz au curry</i>	<b>Rôti de veau (F) BIO </b> <b>au jus</b> <b>Origine France</b> <i>S/V: Boulgour à la mexicaine</i>	<b>Œufs durs (5G) BIO </b> <b>sauce aurore</b> <b>Origine France</b>	
	Blettes (S)	Petits pois (S)	Courge Butternut (F)	Courgette (F) persillées et riz	
	Yaourt nature (F)	Brie (F)	Cantal (F) AOP	Petit fromage frais (F)	
	Banane (F)	Purée pomme prune (F)	Semoule au lait	<b>Pomme (F)  </b> <b>BIO</b>	
GOÛTERS	Rocher coco	Pain	<b>Pain BIO </b> <b>aux céréales</b>	Cake à la cannelle	
	Compote	Chocolat noir	Confiture d'abricots	Jus de pomme	

Produits issus du pays du Léris    
 Produits Label Rouge    
 Volaille certifiée    
 Produits issus de l'agriculture locale    
 Produit de la mer durable    
 Appellation d'origine protégée    
 Produits issus de l'agriculture BIO    
 Bœuf Charolais    
 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 cuits prêts à l'emploi    
 Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

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 : 31/07/2023