

Semaine 1 - du 23 au 27 octobre 2023

	LUNDI 23/10/2023	MARDI 24/10/2023	MERCREDI 25/10/2023	Menus Végétarien JEUDI 26/10/2023	VENDREDI 27/10/2023
REPAS MIDI					Batonnets de carottes (4G) sauce crème ciboulette  Colin d'Alaska (S) PMD pané riz soufflé  <b>Coquillettes BIO </b> <b>semi-complètes</b> et emmental râpé (F)  Carré (F)  Purée pomme poire (C)
GOÛTERS					Spéculos  Fruit (F)

Mise à jour : 26/09/2023



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



Boeuf 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

(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.

Semaine 2 - du 30 octobre au 03 novembre 2023

		<i>Menus Végétarien</i>				
		LUNDI 30/10/2023	MARDI 31/10/2023	MERCREDI 01/11/2023	JEUDI 02/11/2023	VENDREDI 03/11/2023
REPAS MIDI		<p><b>Macédoine de légumes (S)</b> <b>BIO</b></p> <p>Sauté de dinde (F) CTF  sauce aux olives</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><b>S/V: Pois chiches (C) BIO</b> <b>sauce tomate origan</b></p> <p>Polenta</p> <p><b>Fromage blanc (F)</b> <b>BIO</b></p> <p>Salade de fruits (F) ( Banane, Pomme )</p>	<p>Soupe de pois cassés </p> <p>Sauté de bœuf (F) sauce hongroise</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD</i> <i>sauce citron</i></p> <p>Salsifis (S) persillés</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Dessert lacté Mousse au citron</p>		<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Pizza (S) (tomate, emmental, mozzarella)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais (F) Fraidou</p> <p>Purée pomme (C)</p>	<p><b>Betteraves (5G) BIO</b> <b>vinaigrette</b></p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD  sauce curry</p> <p>Petits pois, carottes (C)</p> <p><b>Yaourt nature (F)</b> <b>BIO</b></p> <p>Raisin blanc (F)</p>
	GOÛTERS	<p>Cake à la coco </p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p> <p>Fruit (F)</p>		<p>Madeleine</p> <p>Fruit (F)</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture de fraise</p>

Mise à jour : 26/09/2023



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

(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.

Semaine 3 - du 6 au 10 novembre 2023

		<i>La noisette</i>		<i>Menus Végétarien</i>		
		LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
REPAS MIDI		<p><b>Salade d'haricots verts (S) crème et noisettes</b></p> <p>Sauté d'Agneau (F) sauce romarin</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: <b>Cœufs durs (5G) BIO</b> sauce crème champignons</p> <p>Purée de brocolis (brocolis (S), PDT (4G))</p> <p>Edam (F)</p> <p>Clémentine (F)</p>	<p>Salade de lentilles vertes</p> <p>Rôti de dinde (F) CTF au jus</p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD au jus</p> <p>Potiron (S) sauce béchamel</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p><b>Pomme (F) BIO</b></p>	<p>Crêpe champignons (S)</p> <p><b>Bolognaise de bœuf (bœuf (S) BIO 10% MG)</b></p> <p>Origine France</p> <p>S/V: Thon à la tomate et basilic</p> <p><b>Penne BIO semi-complètes</b> et emmental râpé (F)</p> <p>Bûche mélange chèvre (F)</p> <p>Purée pomme poire (F)</p>	<p><b>Chou fleur (S) BIO vinaigrette</b></p> <p><b>Omelette (S) BIO</b></p> <p>Origine France</p> <p>Frites (S) au four et Ketchup</p> <p>Fromage frais (F) P'tit Louis</p> <p>Banane (F)</p>	<p><b>Salade d'endives (F) BIO et pomme (F) citronnée</b></p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD sauce estragon</p> <p>Courgettes (S) ail et persil</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Cake à la cannelle</p>
	GOÛTERS			<p>Cake au chocolat</p> <p>Jus de pommes</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

(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.

Semaine 4 - du 13 au 17 novembre 2023

	LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	L'épinard  MERCREDI 15/11/2023	Menus Végétarien JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
REPAS MIDI	<p><b>Betteraves (5G) BIO</b> </p> <p>vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf (F) sauce tomate organ</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Boulettes de sarrasin, lentilles sauce tomate</i></p> <p>Polenta</p> <p>Fromage frais (F) Petit Contentin</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Haricots beurres (S) CE2 vinaigrette</p> <p>Fricassée de poulet (F) LR  au jus</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD </i> au jus</p> <p>Purée de courge butternut  (courge butternut (F), PDT (4G))</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Salade de fruit (F)</p>	<p>Salade verte (4G)</p> <p>Saucisse de Toulouse (F)</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><b>S/V: Œufs durs (5G) BIO</b> </p> <p><b>Epinards (S) en branches et béchamel au lait de coco</b></p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Cake au citron </p>	<p><b>Brocolis (S) BIO</b> </p> <p>vinaigrette</p> <p>Quenelles (S) sauce mornay</p> <p><b>Origine France</b></p> <p>Riz</p> <p>Edam (F)</p> <p><b>Pomme (F) BIO</b> </p>	<p>Samoussa de légumes (S)</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD  sauce tomate</p> <p><b>Macaronis BIO</b> </p> <p>semi complets</p> <p>et emmental râpé (F)</p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>
	GOÛTERS			<p>Gaufrettes vanille</p> <p>Fruit (F)</p>	

Mise à jour : 26/09/2023

 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  
 Boeuf 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

(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.

Semaine 5 - du 20 au 24 novembre 2023

	LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	Menus Végétarien JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
REPAS MIDI	<p>Tarte aux fromages (S)</p> <p><b>Sauté de veau (F) BIO</b> </p> <p><b>Sauce estragon</b></p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Lentilles noires et riz</i></p> <p>Carottes (S) à l'ail</p> <p>Fromage frais (F) Saint Morêt</p> <p>Poire (F) </p>	<p>Velouté de salsifis  (salsifis (S), PDT (4G))</p> <p>Filet de poulet (F) LR  sauce curry</p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Colin d'Alaska (S) PMD</i>  sauce curry</p> <p>Courgettes (S) à l'ail et persil</p> <p><b>Yaourt nature (F)</b>  <b>BIO</b></p> <p>Barre bretonne</p>	<p><b>Salade d'endives (F) BIO</b>  <b>et pommes citronnées</b></p> <p><b>Steak haché de bœuf</b> <b>(Bœuf (S) BIO)</b> <b>15% MG</b></p> <p><b>Origine France</b></p> <p><i>S/V: Omelette (S)</i></p> <p>Pommes noisettes (S)  et Ketchup</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Purée de pomme (C)</p>	<p>Macédoine de légumes (S) et mayonnaise</p> <p><b>Œufs durs (5G) BIO</b>  <b>sauce aurore</b></p> <p><b>Origine France</b></p> <p>Semoule aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc (F)</p> <p>Kiwi (F)</p>	<p>Salade iceberg (4G)</p> <p>Colin d'Alaska (S) PMD  sauce au romarin</p> <p>Chou-fleur (S) à l'ail</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Tarte au flan (S)</p>
GOÛTERS			<p>Cookie</p> <p>Fruit (F)</p>		

Mise à jour : 26/09/2023



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



Boeuf 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

(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.