

Semaine 1 - du 27 Novembre au 1er Décembre 2023

		Menus Végétarien				
		LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
REPAS MIDI		Pizza (S)	Salade d'haricots verts (S)	Mâche (4G)	Soupe choisy BIO   (salade verte, poireaux)	Radis (F)  et beurre
		Sauté de dinde (F) CTF  sauce crème champignons Origine France <i>S/V: Boulettes de sarrasin sauce tomate</i>	Hachis Parmentier de bœuf (S) Origine France <i>S/V: Parmentier de colin d'Alaska (S)   PMD</i>	Sauté d'Agneau (S) sauce romarin Origine France <i>S/V: Œufs durs (5G) sauce béchamel</i>	Quenelles (S) sauce mornay Origine France	Colin d'Alaska (S) PMD  sauce fines herbes
		Brocolis (S)	***	Courgettes (S) à l'ail et persil	Riz	Coquillettes
		Yaourt nature brassé (F)	Fromage frais (F) Cantafrais	Fromage blanc (F)	Brie (F)	et emmental râpé (F) Fromage frais (F) Tartare nature
		Salade de fruits	Poire (F)	Cake à la coco 	Kiwi (F)	Purée pomme poire
GÔÛTERS				Palmito Fruit		

Mise à jour : 06/10/2023



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

(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 4 au 8 Décembre 2023

		Menus Végétarien				
		LUNDI 04/12/2023	MARDI 05/12/2023	MERCREDI 06/12/2023	JEUDI 07/12/2023	VENDREDI 08/12/2023
REPAS MIDI		Chou-fleur (S) BIO  vinaigrette Sauté de bœuf (F) CHAR  sauce tomate Origine France S/V: Thon à la tomate et basilic Polenta Tomme blanche (F) Orange (F)	Soupe de butternut   (butternut (F), PDT (4G)) Chipolata (F) Origine France S/V: Finger de soja (S) Petit pois (S), carottes (F) Yaourt nature (F)  BIO Kiwi (F)	Salade verte Tajine de poulet (F) LR  pruneaux et raisins secs Origine France S/V: Quenelles (S) sauce crème champignons Semoule BIO  aux petits légumes Fromage frais (F) P'tit Louis (F) Crème dessert vanille	Betteraves (5G) BIO  vinaigrette Omelette (S) Origine France Purée de courgette BIO   Fromage blanc (F) Banane (F) et pâte à tartiner	Salade d'endives (F) BIO  et pomme (F), citronnée Beignets de calamars (S) et ketchup Haricots beurre (S) et riz Emmental (F) Purée de pomme
	GOÛTERS			Gâteau au yaourt  Fruit (F)		

Mise à jour : 06/10/2023



Produits issus du pays du Léman



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 allergéniques 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 11 au 15 Décembre 2023

		Menus Végétarien				
		LUNDI 11/12/2023	MARDI 12/12/2023	MERCREDI 13/12/2023	JEUDI 14/12/2023	VENDREDI 15/12/2023
REPAS MIDI		Tarte provençale (S)	Brocolis (S) BIO  aux herbes	Radis (F)  et beurre	Soupe de lentilles au cumin 	Salade verte
		Sauté de dinde (F) CTF  sauce dijonnaise	Sauté de veau (F) BIO  sauce marengo	Bolognaise de bœuf (bœuf (S) BIO  10% MG)	Omelette (S)	Colin d'Alaska (S) PMD  sauce curry
		Origine France	Origine France	Origine France	Origine France	
		S/V: Pané croustillant au fromage (S)	Œufs durs (5G) sauce crème champignons	S/V: Thon à la tomate et basilic		
		Carottes (S) à l'ail	Pommes de terre (4G) boulangères	Penne et emmental râpé (F)	Haricots verts (S) BIO  à l'ail	Pommes de terre (4G) vapeur
	Yaourt nature brassé (F)	Fromage frais (F) Fraidou	Bûche mélange chèvre (F)	Petit fromage frais (F)	Mimolette (F)	
	Poire (F)	Clementine (F)	Purée de pomme fraise	Crème caramel	Semoule au lait 	
GOÛTERS				Pain Chocolat au lait		



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

(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 18 au 22 Décembre 2023

Menus Végétarien						Menu de Noël			
LUNDI 18/12/2023		MARDI 19/12/2023		MERCREDI 20/12/2023		JEUDI 21/12/2023		VENDREDI 22/12/2023	
REPAS MIDI	Salade de pois chches (C)  BIO	Macédoine de légumes (S)  BIO	Mâche (4G)	Betteraves (5G) BIO  vinaigrette	 Velouté de carotte (F)  à la muscade				
	Sauté de poulet (F) LR  sauce provençale	Jambon blanc (F)	Poisson blanc pané croustillant (S) PMD 	Fusillis BIO  épinards (S) CE2 et chèvre (F)	Parfait de bœuf (F) CHAR  sauce tomate aux épices douce				
	Origine France	Origine France	Origine France	Origine France		Origine France			
	S/V: Boulettes de flageolets (S) BIO  sauce provençale	S/V: Clafoutis  brocolis, PDT et mozzarella			S/V: Galette végétale BIO  lentilles vertes, betteraves et cèpes sauce fromage blanc				
	Haricots verts (S)	Purée de pomme de terre (4G)	Courgettes (S) et riz	***	Pom'croquettes (S)				
Saint Nectaire AOP (F) 	Fromage blanc (F)	Fromage frais (F) Petit Contentin	et emmental râpé (F)	Bûche mélange chèvre (F)					
Pomme (F)  BIO	Salade de fruits	Purée pomme poire	Banane (F)	Millefeuilles (S) Clémentine et père Noël en chocolat 					
GOUTERS		Gaufrettes vanille Jus d'orange							



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.