



Semaine n°25- du 20 au 26 Juin 2022

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes betterave cuites râpées à l'orange ciboulette Rôti de porc au jus* Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Compote de fruits	Potages de légumes Salade pastourelle Courgettes au bœuf (Plat complet) *** Yaourt nature Pomme	Potage de légumes betterave cuites râpées à l'orange ciboulette Rôti de porc au jus* Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Compote de fruits	Potage de légumes betterave cuites râpées à l'orange ciboulette Rôti de porc au jus* Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Pomme
MARDI	Potage Saint Germain Carotte râpée ciboulette Blanquette de volaille Riz créole Emmental Crème dessert caramel	Potage Saint Germain Salade italienne Omelette nature Haricots verts persillés Fromage blanc nature Nectarine	Potage Saint Germain Carotte râpée ciboulette Blanquette de volaille Riz créole Emmental Crème dessert caramel	Potage Saint Germain Carotte râpée ciboulette Blanquette de volaille Riz créole Emmental Purée pomme rhubarbe
MERCREDI	Potage de légumes Cervelas* Echine de porc au jus* Courgettes provençales Fraidou Purée pomme basilic	Potage de légumes maceoïne de légumes parmentier de poisson (Plat complet) *** Carré fromager Pomme	Potage de légumes Salade soisson Echine de porc au jus* Courgettes provençales Fromage blanc nature Purée pomme basilic	Potage de légumes Cervelas* Echine de porc au jus* Courgettes provençales Fraidou Purée pomme basilic
JEUDI	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette au miel Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) *** Pavé 1/2 sel Liégeois vanille	Potage de légumes Pâté de campagne* Rôti de porc au jus* Petits pois Bleu Pêche	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette au miel Filet de colin sauce citron Semoule Yaourt aromatisé Liégeois vanille	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette au miel Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) *** Pavé 1/2 sel Purée pomme pêche
VENDREDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Daube de bœuf à l'antiboise Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix et fines herbes Moelleux pêche lavande	Potage de légumes Salade Marco Polo Jambon blanc* Poêlée de légumes Mimolette Pomme	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Daube de bœuf à l'antiboise Purée de p. de terre Fromage blanc nature Moelleux pêche lavande	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Daube de bœuf à l'antiboise Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix et fines herbes Moelleux pêche lavande sans sucre
SAMEDI	Potage Salade des incas Matelote de poisson Haricots beurre Camembert Nectarine	Potage kaais romaines sauce fromage blanc Cassoulet* (Plat complet) *** Gouda Flan chocolat	Potage Salade des incas Matelote de poisson Haricots beurre Yaourt aromatisé Nectarine	Potage Salade des incas Matelote de poisson Haricots beurre Camembert Nectarine
DIMANCHE	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tortis a la carbonara* (Plat complet) *** Edam Tarte aux pommes	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Tortillas Pêlé mêlé provençal Fondu président Pêche	Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de porc au romarin* Tortis Fromage blanc nature Tarte aux pommes	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tortis a la carbonara* (Plat complet) *** Edam Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade incas : riz, carotte, maïs; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.



Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.