



Semaine n°27 : du 1er au 7 Juillet 2024

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
1 LUNDI	Potage de légumes Pâtes au basilic Poulet rôti sauce estragon Carottes braisées Brie Purée pomme banane	Potage de légumes Betterave vinaigrette Filet de colin sauce tomate Purée de p. de terre Pavé 1/2 sel Pêche	Potage de légumes Pâtes au basilic Poulet rôti sauce estragon Carottes braisées Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Pâtes au basilic Poulet rôti sauce estragon Carottes braisées Brie Purée pomme banane
2 MARDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Courgettes au bœuf (plat complet) *** Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait rhum raisin	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Sauté de volaille au curry Navets braisés Tomme blanche Purée pomme abricot	Potage de légumes Salade Western Courgettes au bœuf (plat complet) *** Yaourt nature Semoule au lait rhum raisin	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Courgettes au bœuf (plat complet) *** Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait sans sucre
3 MERCREDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Rôti de porc aux herbes* Coquillettes Edam Abricots	Potage de légumes P. de terre échalote Filet de poisson sauce basilic Epinards béchamel Rondelé Crème dessert vanille	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Rôti de porc aux herbes* Coquillettes Yaourt nature Abricots	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Rôti de porc aux herbes* Coquillettes Edam Abricots
4 JEUDI	Potage de légumes Salade bicolore Omelette Ratatouille Coulommiers Fondant pomme abricot romarin	Potage de légumes Pâté de campagne* Tomate farcie* Riz créole Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Salade bicolore Omelette Ratatouille Yaourt nature Fondant pomme abricot romarin	Potage de légumes Salade bicolore Omelette Ratatouille Coulommiers Pâtisserie maison sans sucre
5 VENDREDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Parmentier de poisson (plat complet) *** Emmental Nectarine	Potage de légumes Rillettes* Escalope de porc au jus* Haricots blanc à la tomate Vache qui rit Liégeois café	Potage de légumes Concombre ciboulette Parmentier de poisson (plat complet) *** Emmental Nectarine	Potage de légumes Concombre ciboulette Parmentier de poisson (plat complet) *** Emmental Nectarine
6 SAMEDI	Potage de légumes Salade de riz fantaisie Echine de porc sauce charcutière* Poêlée de légumes Fondu président Purée pomme coing ©		Potage de légumes Salade de riz fantaisie Echine de porc au jus* Poêlée de légumes Yaourt nature Purée pomme coing ©	Potage de légumes Salade de riz fantaisie Echine de porc sauce charcutière* Poêlée de légumes Fondu président Purée pomme coing ©
7 DIMANCHE	Potage de légumes Melon Rôti de dinde aux herbes Pommes de terre rissolées Mimolette Eclair au café		Potage de légumes Melon Rôti de dinde aux herbes Pommes de terre rissolées Yaourt nature Eclair au café	Potage de légumes Melon Rôti de dinde aux herbes Pommes de terre rissolées Mimolette Pâtisserie maison sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore : carotte, radis; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française

Le sauté de bœuf 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.



Semaine n°28 : du 8 au 14 Juillet 2024

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
8 LUNDI	Potage de légumes Carotte râpée persillée Saucisse de Toulouse* Haricots coco cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme	Potage de légumes Salade italienne Filet de poulet crème origan Ratatouille Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Carottes râpées vgte Filet de colin sauce oseille Haricots coco cuisinés Yaourt nature Purée pomme	Potage de légumes Carotte râpée persillée Saucisse de Toulouse* Haricots coco cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme
9 MARDI	Potage de légumes Courgette rapée sauce fromage blanc Hachis parmentier (plat complet) *** Carré fromager Pomme du Verger	Potage de légumes Crêpe au fromage Jambonneau sauce échalote* Poêlée de légumes Yaourt nature Flan chocolat	Potage de légumes Courgette rapée sauce fromage blanc Hachis parmentier (plat complet) *** Fromage blanc nature Pomme du Verger	Potage de légumes Courgette rapée sauce fromage blanc Hachis parmentier (plat complet) *** Carré fromager Pomme du Verger
10 MERCREDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Salade pâtes océane (plat complet) *** Rondelé Crème dessert caramel	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet rôti Petit pois cuisinés Bûchette mi chèvre Pomme au four	Potage de légumes Concombre ciboulette Salade pâtes océane (plat complet) *** Rondelé Crème dessert caramel	Potage de légumes Concombre ciboulette Salade pâtes océane (plat complet) *** Rondelé Purée pomme menthe
11 JEUDI	Potage de légumes Salade fantaisie Sauté de porc sauce au basilic* Courgettes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Chou-fleur au curry Omelette P. de terre persillées Mimolette Liégeois chocolat	Potage de légumes Salade fantaisie Sauté de porc au jus* Courgettes braisées Yaourt nature Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Salade fantaisie Sauté de porc sauce au basilic* Courgettes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Clafoutis aux griottes sans sucre
12 VENDREDI	Potage de légumes Cervelas* Colin meunière Purée de carottes Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Courgette farçie* Riz créole Petit fromage frais Purée pomme rhubarbe	Potage de légumes Salade Western Filet de colin sauce beurre citron Purée de carottes Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Cervelas* Colin meunière Purée de carottes Gouda Pomme du Verger
13 SAMEDI	Potage de légumes P. de terre tomate, oignon vinaigrette Emincé de dinde aux olives Poêlée de légumes Fraidou Nectarine		Potage de légumes P. de terre tomate, oignon vinaigrette Emincé de dinde aux olives Poêlée de légumes Yaourt nature Nectarine	Potage de légumes P. de terre tomate, oignon vinaigrette Emincé de dinde aux olives Poêlée de légumes Fraidou Nectarine
14 DIMANCHE	Potage de légumes Melon Paëlla au poulet (plat complet) *** Brie Moelleux aux pêches		Potage de légumes Melon Paëlla au poulet (plat complet) *** Yaourt nature Moelleux aux pêches	Potage de légumes Melon Paëlla au poulet (plat complet) *** Brie Moelleux aux pêches sans sucre

* Plat contenant du porc
 Total MENU A Total MENU B Total MENU PAUVRE EN SEL Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec. Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic. Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi. Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

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.



Semaine n°29 : du 15 au 21 Juillet 2024

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 15	Potage de légumes Betterave vinaigrette Boulettes de bœuf à la provençale Tortis Rondelé Flan chocolat	Potage de légumes Salade de riz niçoise Escalope de porc au curry* Printanière de légumes Coulommiers Pomme du Verger	Potage de légumes Betterave vinaigrette Filet de colin sauce provençale Tortis Rondelé Flan chocolat	Potage de légumes Betterave vinaigrette Haché de bœuf au jus Tortis Rondelé Purée pomme raisin sec
MARDI 16	Potage de légumes Courgettes rémoulade Boudin noir* Purée de p. de terre Camembert Purée pomme abricot	Potage de légumes Pâtes au basilic Merlu sauce oseille Epinards béchamel Petit fromage frais aux noix Prunes	Potage de légumes Courgettes rémoulade Omelette Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme abricot	Potage de légumes Courgettes rémoulade Boudin noir* Purée de p. de terre Camembert Purée pomme abricot
MERCREDI 17	Potage de légumes Carotte et céleri sauce ravigote Poulet basquaise Riz créole Fondu président Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade de lentilles Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Bûchette mi chèvre Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Carotte râpée vgte Poulet basquaise Riz créole Yaourt nature Crème dessert vanille	Potage de légumes Carotte et céleri sauce ravigote Poulet basquaise Riz créole Fondu président Abricots
JEUDI 18	Potage de légumes Concombre ciboulette Salade Bavaoise* (plat complet) *** Fromage frais ail et fines herbes Tarte au flan	Potage de légumes Taboulé Sauté de boeuf à la tomate Courgettes braisées Yaourt nature Purée pomme	Potage de légumes Concombre ciboulette Salade de pommes de terre Crêpes (plat complet) *** Fromage blanc nature Tarte au flan	Potage de légumes Concombre ciboulette Salade Bavaoise* (plat complet) *** Fromage frais ail et fines herbes Pâtisserie sans sucre
VENDREDI 19	Potage de légumes Pâté de foie* Colin meunière Haricots verts braisés Emmental Semoule au lait rhum raisin	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Salade camarguaise (plat complet) *** Tomme blanche Pêche	Potage de légumes Salade de pois chiche Filet de colin sauce aurore Haricots verts braisés Emmental Semoule au lait rhum raisin	Potage de légumes Pâté de foie* Colin meunière Haricots verts braisés Emmental Semoule au lait rhum raisin sans sucre
SAMEDI 20	Potage de légumes Salade pastourelle Couscous au poulet (plat complet) *** Pavé demi-sel Nectarine		Potage de légumes Salade pastourelle Couscous au poulet (plat complet) *** Yaourt nature Nectarine	Potage de légumes Salade pastourelle Couscous au poulet (plat complet) *** Pavé demi-sel Nectarine
DIMANCHE 21	Potage de légumes Tomate échalote vinaigrette Rôti de porc au romarin* Petits pois fermière Brie Pruneaux au thé		Potage de légumes Tomate échalote vinaigrette Rôti de porc au romarin* Petits pois fermière Yaourt nature Pruneaux au thé	Potage de légumes Tomate échalote vinaigrette Rôti de porc au romarin* Petits pois fermière Brie Pâtisserie sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bavaoise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, emmental; Salade camarguaise : riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire, cornichon; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade niçoise : tomate, olives noires, basilic, riz

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.



Semaine n°30 : du 22 au 28 Juillet 2024

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
22 LUNDI	Potage de légumes Salade coleslaw Tortis bolognaise (plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais Liegeois café	Potage de légumes Taboulé Omelette <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Saint Paulin Pomme du Verger	Potage de légumes Salade coleslaw Tortis bolognaise (plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais Liegeois café	Potage de légumes Salade coleslaw Tortis bolognaise (plat complet) <input type="checkbox"/> *** Petit fromage frais Purée pomme banane
	23 MARDI	Potage de légumes Salade de riz, radis, concombre Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Ratatouille Coulommiers Pêche	Potage de légumes Tomate vinaigrette Beignets de poisson <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Fondu président Mousse au citron	Potage de légumes Salade de riz, radis, concombre Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Ratatouille Yaourt nature Pêche
24 MERCREDI	Potage de légumes Pommes de terre sauce tartare Jambon braisé sauce barbecue* <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Rondelé Nectarine	Potage de légumes Salade fantaisie Chili con carne (plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage de légumes Pommes de terre échalote Merlu sauce curry <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Rondelé Nectarine	Potage de légumes Pommes de terre sauce tartare Jambon braisé sauce barbecue* <input type="checkbox"/> Poêlée de légumes Rondelé Nectarine
25 JEUDI	Potage de légumes Carotte et courgette vinaigrette rouiet roti aux herbes de provenance <input type="checkbox"/> Petits pois cuisinés Bûchette mi chèvre Moelleux ananas coco	Potage de légumes Salade de lentilles Filet de colin sauce piperade <input type="checkbox"/> Salsifis persillés Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois chocolat	Potage de légumes Carotte et courgette vinaigrette Poulet rôti <input type="checkbox"/> Petits pois cuisinés Yaourt nature Moelleux ananas coco	Potage de légumes Carotte et courgette vinaigrette rouiet roti aux herbes de provenance <input type="checkbox"/> Petits pois cuisinés Bûchette mi chèvre Moelleux ananas coco sans sucre
26 VENDREDI	Potage de légumes Salade colorée Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt nature Purée pomme abricot	Potage de légumes Cervelas* Merguez* <input type="checkbox"/> Tajine de légumes Pavé demi-sel Flan caramel	Potage de légumes Salade colorée Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt nature Purée pomme abricot	Potage de légumes Salade colorée Filet de colin sauce citron <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt nature Purée pomme abricot
27 SAMEDI	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de dinde au miel épicé <input type="checkbox"/> Chou-fleur et romanesco Fraidou Purée pomme fraise ©	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes Macédoine vgte Emincé de dinde au miel épicé <input type="checkbox"/> Chou-fleur et romanesco Yaourt nature Purée pomme fraise ©	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de dinde au miel épicé <input type="checkbox"/> Chou-fleur et romanesco Fraidou Purée pomme fraise ©
28 DIMANCHE	Potage de légumes Melon Colombo de porc* <input type="checkbox"/> Farfalles Crème anglaise Fondant chocolat pomme	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes Melon Colombo de porc* <input type="checkbox"/> Farfalles Yaourt nature Fondant chocolat pomme	Potage de légumes Melon Colombo de porc* <input type="checkbox"/> Farfalles Crème anglaise Fondant chocolat pomme sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf 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.