



Semaine n°07 : du 9 au 15 Février 2024

NOM : .....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique <b>Lasagnes bolognaise (plat complet)</b> *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Salade antillaise Frittata emmental cumin Fondue de poireau Bleu Crème dessert chocolat	Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique <b>Poêlée campagnarde au poulet (plat complet)</b> *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique <b>Lasagnes bolognaise (plat complet)</b> *** Yaourt nature Purée pomme banane
	Potage de légumes Betterave à l'orange Boudin noir* Purée de p. de terre à la muscade Edam Poire	Potage de légumes Crêpe au fromage Saumonette sauce aux câpres Trio de légumes Fondu président Flan vanille	Potage de légumes Betterave à l'orange Rôti de porc* au jus Purée de p. de terre à la muscade Fromage blanc nature Poire	Potage de légumes Betterave à l'orange Boudin noir* Purée de p. de terre à la muscade Edam Poire
	Potage de légumes Coquillettes au basilic Emincé de dinde à l'ancienne Petits pois cuisinés Fraïdou Mousse au chocolat	Potage de légumes Céleri rémoulade <b>Chili de légumes et riz (plat complet) (sans viande)</b> *** Emmental Gaufre	Potage de légumes Coquillettes au basilic Emincé de dinde à l'ancienne Petits pois cuisinés Yaourt nature Mousse au chocolat	Potage de légumes Coquillettes au basilic Emincé de dinde à l'ancienne Petits pois cuisinés Fraïdou Purée de pomme fruits des montagnes
	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette <b>Potée Auvergnate (plat complet)</b> *** Petit moulé ail et fines herbes Gâteau basque	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Poulet rôti sauce estragon Farfallas Saint Paulin Pomme au four	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette <b>Potée Auvergnate (plat complet)</b> *** Fromage blanc nature Gâteau basque	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette <b>Potée Auvergnate (plat complet)</b> *** Petit moulé ail et fines herbes Pâtisserie maison sans sucre
	Potage de légumes Galantine de volaille Blanquette de poisson Riz créole Pavé demi-sel Purée pomme cannelle	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Echine de porc* au cidre Haricots beurre Camembert Orange	Potage de légumes Salade de haricots verts Blanquette de poisson Riz créole Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage de légumes Galantine de volaille Blanquette de poisson Riz créole Pavé demi-sel Purée pomme cannelle
	Potage de légumes Taboulé Escalope viennoise Poêlée de légumes Brie Onctueux vanille	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais <b>Parmentier de pois cassés au bœuf (plat complet)</b> *** Petit moulé nature Poire	Potage de légumes Taboulé Escalope de dinde au jus Poêlée de légumes Petit moulé nature Onctueux vanille	Potage de légumes Taboulé Escalope viennoise Poêlée de légumes Brie Onctueux vanille sans sucre
SAMEDI	Potage de légumes Salade tourangelle Duo de poisson sauce crevette Navets et champignons Rondelé Far breton	Potage de légumes Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Poitrine de veau farcie sauce chasseur Polenta crémeuse Gouda Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade tourangelle Duo de poisson sauce crevette Navets et champignons Rondelé Far breton	Potage de légumes Salade tourangelle Duo de poisson sauce crevette Navets et champignons Rondelé Pâtisserie maison sans sucre
	* Plat contenant du porc	Total MENU A <input type="checkbox"/>	Total MENU B <input type="checkbox"/>	Total MENU PAUVRE EN SEL <input type="checkbox"/>
	LES RECETTES ET COMPOSITIONS		<b>CERTIFIÉ/LABEL</b>	Total MENU PAUVRE EN SUCRE <input type="checkbox"/>
	Salade antillaise (sse) : riz, persil, poivrons, ananas, citron, vinaigrette; Salade tourangelle (sse) : pomme de terre, flageolet, haricot vert, échalote; Salade coquillettes des îles (sse) : coquillettes, carotte, maïs; Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Duo d'hiver vgt avec les agrumes : Radis et carottes râpées		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.	

