

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
22 LUNDI	Potage de légumes Salade tricolore Sauté de dinde citron olive Courgettes braisées Fraidou Liégeois vanille	Potage de légumes Haricots verts échalote Frittata tomate basilic Riz créole Saint Paulin Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade tricolore Sauté de dinde citron olive Courgettes braisées Yaourt nature Liégeois vanille	Potage de légumes Salade tricolore Sauté de dinde citron olive Courgettes braisées Fraidou Abricots
23 MARDI	Potage de légumes Salade de p. de terre moutarde à l'ancienne Colin d'Alaska pané Chou-fleur braisé Yaourt nature Nectarine	Potage de légumes Céleri rémoulade Boulettes au bœuf sauce <i>nanrika</i> Semoule Fondu président Purée pomme abricot	Potage de légumes Salade de p. de terre moutarde à l'ancienne Colin d'Alaska poché citron Chou-fleur braisé Fromage blanc nature Nectarine	Potage de légumes Salade de p. de terre moutarde à l'ancienne Colin d'Alaska pané Chou-fleur braisé Yaourt nature Nectarine
24 MERCREDI	Potage de légumes Saucisson* à l'ail Rôti de porc* au miel, citron romarin Haricots beurre Rondelé Far nature	Potage de légumes Betterave ciboulette Emincé de dinde sauce fenouil Tortis Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de blé exotique Rôti de porc* au miel, citron romarin Haricots beurre Rondelé Far nature	Potage de légumes Saucisson* à l'ail Rôti de porc* au miel, citron romarin Haricots beurre Rondelé Far sans sucre
25 JEUDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir* Purée de p. de terre Coulommiers Liégeois au café	Potage de légumes Salade de riz, maïs, poivrons Sauté de bœuf aux herbes Carottes et navets braisés Petit moulé aux noix Purée pomme griotte	Potage de légumes Tomate vinaigrette Rôti de porc* au jus Purée de p. de terre Fromage blanc nature Liégeois au café	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir* Purée de p. de terre Coulommiers Yaourt nature
26 VENDREDI	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce <i>diennoise</i> Pâtes papillons Pavé demi-sel Paris Brest	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet rôti Printanière de légumes Yaourt nature Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce <i>diennoise</i> Pâtes papillons Yaourt nature Paris Brest	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce <i>diennoise</i> Pâtes papillons Pavé demi-sel Pêche
27 SAMEDI	Potage de légumes Radis rondelle sauce fromage blanc Escalope viennoise Petits pois cuisinés Fromage frais au sel de <i>Guérande</i> Semoule au lait ©	Potage de légumes Rillettes de poisson échalote ciboulette Colombo de lentilles corail et riz (plat complet) (sans viande) *** Emmental Nectarine	Potage de légumes Radis rondelle sauce fromage blanc Œufs brouillés Petits pois cuisinés Fromage blanc nature Semoule au lait ©	Potage de légumes Radis rondelle sauce fromage blanc Escalope viennoise Petits pois cuisinés Fromage frais au sel de <i>Guérande</i> Purée pomme griotte
28 DIMANCHE	Potage de légumes Galantine de volaille Poitrine de veau farçie sauce angevine* Ratatouille Crème anglaise Fondant pomme banane vanille	Potage de légumes Concombre bulgare Parmentier de poisson (plat complet) *** Pont l'Evêque Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade italienne Haché de veau sauce angevine Ratatouille Yaourt nature Fondant pomme banane vanille	Potage de légumes Galantine de volaille Poitrine de veau farçie sauce angevine* Ratatouille Yaourt nature Fondant pomme banane vanille 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 de pot. vgte moutarde à l'ancienne : pomme de terre, moutarde à l'ancienne; Salade de pâte tricolore (sse) : pâte, olive noire, poivron; Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc, mayonnaise; Haricots verts échalote (sse) : Haricots verts, échalote; Rillettes de poisson échalote ciboulette (sse) : Poisson, crème, échalotes, ciboulette, jus de citron

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 "Bosquet" (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.