






Semaine 1 - du 05 Septembre au 11 Septembre 2022

 Menus Végétarien

## Repas Froid

	LUNDI 05/09/2022	MARDI 06/09/2022	MERCREDI 07/09/2022	JEUDI 08/09/2022	VENDREDI 09/09/2022
REPAS MIDI			 Salade de tomate (F) BIO mozzarella  Rôti de dinde (F) sauce au basilic <b>Origine France</b>  Courgette (F) ail et persil  Brie (F)   Semoule au lait et chocolat	Pastèque (F)  Œufs durs (5G)   Salade de pâtes orientale (Tomate (F), concombre (F), cumin, menthe)  Bûche mélange chèvre (F)  Purée de pomme (F)	Pizza tomate, emmental   Mijoté de bœuf (F) sauce romarin <b>Origine France</b>  Purée de crécy (Carotte (F), PDT (4G))  Edam (F)  Fruit de saison
GOÛTERS			Pain Brie (F) Fruit de saison	 Cake à la coco Lait entier	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

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office





Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(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.

Mise à jour : 22/08/2022

Semaine 2 - du 12 Septembre au 18 Septembre au 2022

	LUNDI 12/09/2022	MARDI 13/09/2022	MERCREDI 14/09/2022	 Menus Végétarien JEUDI 15/09/2022	 Le Sarrasin VENDREDI 16/09/2022
REPAS MIDI	Salade de tomate (F)	Concombre (F) tsatziki	Salade verte (4G)	Betteraves (5G) vinaigrette	Taboulé de sarrasin, orge, millet et raisin sec
	Dès de filets de poisson (S) (Colin, Hoki) sauce crème	Cuisse de poulet (F) aux thym <b>Origine France</b>	Bolognaise de bœuf (S) <b>Origine France</b>	 <b>Couscous végétarien (Pois chiches BIO)</b>	Omelette nature (F) <b>Origine France</b>
	Riz pilaf	Ratatouille (S)	Pennes	Légumes couscous (Courgette (F), carotte (F)) et semoule	Haricots verts (S) persillés
	Mimolette (F)	Fromage blanc (F)	Gouda (F)	Yaourt nature brassé (F)	Brie (F)
	Purée pomme poire (F)	Gâteau au yaourt	Purée de pomme (F)	Fruit de saison	Salade de fruits (F)
GOÛTERS	Pain Confiture	Pain Tomme blanche (F)	 <b>Pain BIO aux céréales</b> Chocolat noir Raisin (F)	Pain Coulommiers (F)	Cake au citron Lait demi-écrémé



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



Bœuf Charolais



Volaille certifiée



Appellation d'origine protégée



Recette élaborée dans notre cuisine

Les informations allergènes sont disponibles auprès  
du responsable d'office



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(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.

Mise à jour : 22/08/2022

Semaine 3 - du 19 Septembre au 25 Septembre 2022

	LUNDI 19/09/2022	MARDI 20/09/2022	MERCREDI 21/09/2022	 <b>Menus Végétarien</b> <b>Lentilles corail</b> <b>JEUDI</b> <b>22/09/2022</b>	VENDREDI 23/09/2022
REPAS MIDI	Salade de PDT (4G) aux herbes	Crème de chèvre (F) poivrons rouges (S) et basilic et pain	Salade de tomate (F) basilic	 <b>Velouté lentilles corail et lait de coco</b>	Concombre (F) vinaigrette
	Cuisse de poulet (F) au jus <b>Origine France</b>	Filet de merlu (S) sauce nantua <b>Origine France</b>	Sauté d'agneau (F) au romarin <b>Origine France</b>	Tarte aux fromages	Sauté de bœuf (F) sauce aux olives <b>Origine France</b>
	Courgette (F) sauce béchamel	Riz	Carottes persillées	Haricots verts (S)	Coquillettes
	Saint Paulin (F)	Yaourt brassé sucré aux fruits (F)	Edam (F)	Fromage blanc (F)	Coulommiers (F)
	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Purée de pomme (F)
GÔÛTERS	<b>Pain BIO aux céréales</b> Bûche mélange chèvre (F)	Pain Miel	Pain Edam (F) Banane (F)	Pain Chocolat au lait	Cake à la coco Lait demi-écrémé



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

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(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.

Mise à jour : 22/08/2022

Semaine 4 - du 26 Septembre au 02 Octobre 2022

**Menus Végétarien**

	<b>LUNDI</b> <b>26/09/2022</b>	<b>MARDI</b> <b>27/09/2022</b>	<b>MERCREDI</b> <b>28/09/2022</b>	<b>JEUDI</b> <b>29/09/2022</b>	<b> VENDREDI</b> <b>30/09/2022</b>
<b>REPAS MIDI</b>	Salade haricots verts (S) à l'échalote	Carottes râpées (F)	Macédoine de légumes (S) mayonnaise	Concombre (F) à la crème de parpika	Crêpe à l'emmental (S)
	Hachis parmentier (S)  <b>Origine France</b>  ***	Cuisse de poulet (F) aux thym  <b>Origine France</b>  Purée de potiron (Potiron (F), PDT (4G))	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron en quartier	Quenelles nature (S) sauce crème champignons  Riz	Merguez (F) au jus  <b>Origine France</b>  Carottes (F) au cumin
	Fromage fondu Vache qui rit (F)	Fromage blanc (F)	Macaronis  Gouda (F)	Emmental (F)	Yaourt nature (F)
	Salade de fruits (F)	Cake au citron	Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Fruit de saison
<b>GOÛTERS</b>	Pain Confiture	<b>Pain BIO aux céréales</b> Camembert (F)	Gâteau amandes et miel Lait entier	Pain Saint Paulin (F)	Pain Chocolat noir

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits Label Rouge
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produit de la mer durable
- Produits issus de l'agriculture BIO**
- Bœuf Charolais
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs


(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.

Mise à jour : 22/08/2022

Semaine 5 - du 03 Octobre au 09 Octobre 2022

 **Menus Végétarien**

	LUNDI 03/10/2022	MARDI 04/10/2022	MERCREDI 05/10/2022	JEUDI 06/10/2022	VENDREDI 07/10/2022
REPAS MIDI	Salade de lentilles  Jambon (F) <b>Origine France</b> <i>S/P : Œuf dur (5G)</i>  Purée de butternut (Butternut (F), PDT (4G))  Camembert (F)  Fruit de saison	Carottes râpées (F)   <b>Blanquette de veau (F)</b> <b>BIO</b> <b>Origine France</b>  Riz  Edam (F)  Purée pomme poire (F)			
COÛTERS	Pain Miel	Pain Emmental (F)			



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

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(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.

Mise à jour : 22/08/2022