



Semaine n°44 - du 30 Octobre au 5 Novembre 2017

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Velouté aux champignons Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Kiwi	Velouté aux champignons Pâtes au basilic Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits-pois fermière Mimolette Crème dessert vanille	Velouté aux champignons Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Kiwi	Velouté aux champignons Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Yaourt nature Kiwi
MARDI	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Paupiette de veau angevine <input type="checkbox"/> Coquillettes Rondelé nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade soisson Bœuf bourguignon <input type="checkbox"/> Carottes Camembert Purée pomme orange	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Filet de hoki beurre citronné <input type="checkbox"/> Coquillettes Yaourt aux fruits Flan nappé caramel	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Paupiette de veau angevine <input type="checkbox"/> Coquillettes Rondelé nature Purée pomme orange
MERCREDI	Potage de légumes Mortadelle* Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/> Haricots verts et beurre persillés Bleu Moelleux au cassis	Potage de légumes Salade verte aux croûtons Jambon braisé sauce porto* <input type="checkbox"/> Gnocchi Bûchette mi-chèvre Compote pomme ananas	Potage de légumes Salade de pomme de terre Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/> Haricots verts et beurre persillés Yaourt nature Moelleux au cassis	Potage de légumes Mortadelle* Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/> Haricots verts et beurre persillés Bleu Pâtisserie édulcorée
JEUDI	Potage de légumes Salade italienne Rôti de porc * <input type="checkbox"/> Choux-fleurs béchamel Saint Paulin Tapioca au lait	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Omelette sauce tomate <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé Pomme	Potage de légumes Salade italienne Rôti de porc * <input type="checkbox"/> Choux-fleurs béchamel Gouda sans sel Tapioca au lait	Potage de légumes Salade italienne Rôti de porc * <input type="checkbox"/> Choux-fleurs béchamel Saint Paulin Tapioca au lait édulcoré
VENDREDI	Potage au Pistou Cervelas vinaigrette* Filet de colin à l'armoricaine <input type="checkbox"/> Printanière de légumes Fondou président Purée pomme banane	Potage au Pistou Céleri rémoulade Boudin noir* <input type="checkbox"/> Lentilles Tomme noire Orange	Potage au Pistou Haricots verts vinaigrette Filet de colin à l'armoricaine <input type="checkbox"/> Printanière de légumes Fromage blanc sucré Purée pomme banane	Potage au Pistou Cervelas vinaigrette* Filet de colin à l'armoricaine <input type="checkbox"/> Printanière de légumes Fondou président Purée pomme banane
SAMEDI	Potage de légumes Taboulé Côte de porc* <input type="checkbox"/> Choux de Bruxelles Brie Pomme	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Saint Morêt Flan chocolat	Potage de légumes Taboulé Côte de porc* <input type="checkbox"/> Choux de Bruxelles Yaourt aux fruits Pomme	Potage de légumes Taboulé Côte de porc* <input type="checkbox"/> Choux de Bruxelles Brie Pomme
DIMANCHE	Potage de légumes Salade façon piémontaise* Joue de bœuf aux carottes (Plat) <input type="checkbox"/> *** Crème anglaise Fondant chocolat noisette	Potage de légumes Salade vendéenne Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Penne regate Emmental Poire	Potage de légumes Salade pois chiches Joue de bœuf aux carottes (Plat) <input type="checkbox"/> *** Saint Paulin sans sel Fondant chocolat noisette	Potage de légumes Salade façon piémontaise* Joue de bœuf aux carottes (Plat) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Pâtisserie édulcorée

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaulé de porc, œuf dur, cornichon, persil

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°45 - du 6 au 12 Novembre 2017

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage crecy Salade verte Lasagne (Plat complet) *** Bûchette mi-chèvre Purée pomme coing ©	Potage crecy Salade de riz Poulet rôti Navets au beurre persillé Fondou président Crème dessert vanille	Potage crecy Salade verte Rognons de porc sauce madère* Tortis Yaourt aux fruits Purée pomme coing ©	Potage crecy Salade verte Lasagne (Plat complet) *** Bûchette mi-chèvre Purée pomme coing ©
MARDI	Potage de légumes Salade de lentilles Colin meunière citron Haricots beurre Saint paulin Crème pâtissière aux fruits	Potage de légumes Céleri rémoulade Jambon blanc* Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Pomme	Potage de légumes Salade de lentilles Sauté de bœuf au jus Haricots beurre Fromage blanc nature Crème pâtissière aux fruits	Potage de légumes Salade de lentilles Colin meunière citron Haricots beurre Saint paulin Crème pâtissière édulcorée
MERCREDI	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Boulettes d'agneau sauce Boulgour Camembert Orange	Potage de légumes P. de terre échalote Palette de porc sauce moutarde* Carottes en dés Edam Purée pomme vanille	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Boulettes d'agneau sauce Boulgour Yaourt nature sucré Orange	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Boulettes d'agneau sauce Boulgour Camembert Orange
JEUDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail * Omelette Jardinière de légumes Saint Morêt Paris Brest	Potage de légumes Salade auvergnate Blanquette de volaille Coquillettes Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette Jardinière de légumes Gouda sans sel Paris Brest	Potage de légumes Saucisson à l'ail * Omelette Jardinière de légumes Saint Morêt Pâtisserie édulcorée
VENDREDI	Potage saint Germain Salade arlequin Hoki sauce tomate Haricots verts et champignons Coulommiers Compote de pommes	Potage saint Germain Macédoine mayonnaise Sauté de porc chasseur* Riz créole Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Potage saint Germain Salade arlequin Hoki sauce tomate Haricots verts et champignons Yaourt nature Compote de pommes	Potage saint Germain Salade arlequin Hoki sauce tomate Haricots verts et champignons Coulommiers Semoule au lait édulcorée
SAMEDI	Potage de légumes Saucisson sec* Bœuf mode Ecrasé de pommes de terre Brie Œuf au lait	Potage de légumes Salade incas Emincé de dinde grand-mère* Blettes persillées Saint Bricet Purée pomme pruneaux ©	Potage de légumes Carottes râpées Bœuf mode Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc sucré Œuf au lait	Potage de légumes Saucisson sec* Bœuf mode Ecrasé de pommes de terre Brie Œuf au lait sans sucre
DIMANCHE	Potage de légumes Salade lorette Petit salé aux lentilles* (Plat) *** Rondelé ail et fines herbes Tarte flan	Potage de légumes Pâtes au basilic Cassolette de poisson Céleri braisé Yaourt aromatisé Banane	Potage de légumes Salade lorette Sauté de dinde au jus Lentilles Saint Paulin sans sel Tarte flan	Potage de légumes Salade lorette Petit salé aux lentilles* (Plat) *** Rondelé ail et fines herbes Pâtisserie édulcorée

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore : carotte, radis; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade auvergnate : chou blanc, emmental, oignon, persil; Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec; Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade incas : riz, carotte, maïs; Salade lorette : betterave rouge, mâche; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade coleslaw : carotte, chou blanc

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°46 - du 13 au 19 Novembre 2017

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage carmen Salade léon Raviolis de bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature sucré Poire	Potage carmen Semoule fantaisie Escalope de poulet au jus <input type="checkbox"/> Julienne de légumes Cotentin Purée pomme figue	Potage carmen Salade léon Escalope de poulet au jus <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage blanc aux fruits Poire	Potage carmen Salade léon Raviolis de bœuf (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Yaourt nature Poire
MARDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Camembert Purée pomme coing ©	Potage de légumes Concombre vinaigrette Blanquette de poisson <input type="checkbox"/> P. de terre et carottes persillées Emmental Liégeois vanille	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf au jus <input type="checkbox"/> Haricots blancs lingots Yaourt nature Purée pomme coing ©	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Cassoulet* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Camembert Purée pomme coing ©
MERCREDI	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Beignets de poisson citron <input type="checkbox"/> Céleri à la tomate Fondu président Far breton	Potage de légumes Pâté forestier* <input type="checkbox"/> Rôti de dinde Gnocchi Fromage blanc sucré Pomme	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Rôti de dinde <input type="checkbox"/> Céleri à la tomate Fromage blanc nature Far breton	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Beignets de poisson citron <input type="checkbox"/> Céleri à la tomate Fondu président Pâtisserie édulcorée
JEUDI	Potage de légumes Salade coleslaw Andouillette* <input type="checkbox"/> Coquillettes Mimolette Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade verte Steak haché sauce au poivre vert <input type="checkbox"/> Chou-fleur brocolis Tomme noire Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade verte Omelette <input type="checkbox"/> Coquillettes Gouda sans sel Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade coleslaw Andouillette* <input type="checkbox"/> Coquillettes Mimolette Orange
VENDREDI	Potage parmentier Crêpe au fromage Filet de colin sauce normande <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Rondelé nature Purée pomme poire	Potage parmentier Salade vendéenne Risotto de volaille (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Brie Mouse au café	Potage parmentier Salade pastourelle Filet de colin sauce normande <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Yaourt nature Purée pomme poire	Potage parmentier Crêpe au fromage Filet de colin sauce normande <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Rondelé nature Purée pomme poire
SAMEDI	Potage de légumes Salami* Parmentier de bœuf au potiron <input type="checkbox"/> *** Carré fromager Kiwi	Potage de légumes Salade de riz Colombo de porc* <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Vache qui rit Cocktail de fruits au sirop	Potage de légumes Fond d'artichaut tomate Parmentier de bœuf au potiron <input type="checkbox"/> *** Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes Salami* Parmentier de bœuf au potiron <input type="checkbox"/> *** Carré fromager Kiwi
DIMANCHE	Potage de légumes Salade champêtre* <input type="checkbox"/> Cuisse de canette rôtie Pommes de terre rissolées Tartare au poivre Tarte normande	Potage de légumes Salade italienne Hoki sauce agrumes <input type="checkbox"/> Navets braisés Saint paulin Poire	Potage de légumes Salade champêtre Cuisse de canette rôtie <input type="checkbox"/> Pommes de terre rissolées Saint Paulin sans sel Tarte normande	Potage de légumes Salade champêtre* <input type="checkbox"/> Cuisse de canette rôtie Pommes de terre rissolées Tartare au poivre Pâtisserie édulcorée

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade léon : chou fleur, maïs; Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade blé exotique : Blé, tomate, ananas, maïs, persil; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Salade champêtre : chou rouge, lardon, noix; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic

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°47 - du 20 au 26 Novembre 2017

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Potage au potiron Salade nantaise Rôti de porc aux champignons* <input type="checkbox"/> Céleris braisés Fraidou Purée pomme pruneaux	Potage au potiron Chou-fleur vinaigrette Estouffade de bœuf <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Yaourt aromatisé Pomme	Potage au potiron Salade nantaise Rôti de porc aux champignons* <input type="checkbox"/> Céleris braisés Fromage blanc nature Purée pomme pruneaux	Potage au potiron Salade nantaise Rôti de porc aux champignons* <input type="checkbox"/> Céleris braisés Fraidou Purée pomme pruneaux
MARDI	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Carottes persillées Brie Crème pâtissière aux fruits	Potage de légumes Radis beurre P. de terre à la savoyarde* (Plat <input type="checkbox"/> *** Fondu président Kiwi	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Carottes persillées Yaourt nature sucré Crème pâtissière aux fruits	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> Carottes persillées Brie Crème pâtissière édulcorée
MERCREDI	Potage de légumes Salade Marco polo Omelette <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Bûchette mi-chèvre Compote de pommes banane	Potage de légumes Galantine de volaille Chou farci sauce tomate <input type="checkbox"/> Riz pilaf Saint Morêt Poire	Potage de légumes Salade Marco polo Omelette <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Fromage blanc sucré Compote de pommes banane	Potage de légumes Salade Marco polo Omelette <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Bûchette mi-chèvre Purée de pomme ©
JEUDI	Potage de légumes Carottes râpées aux raisins Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** <i>Étape Carottes</i> Munster Gâteau aux questches	Potage de légumes Salade soisson Escalope de poulet au jus <input type="checkbox"/> Haricots beurre ail et persil Mimolette Banane	Potage de légumes Carottes râpées aux raisins Escalope de poulet au jus <input type="checkbox"/> Chou choucroute Gouda sans sel Gâteau aux questches	Potage de légumes Carottes râpées aux raisins Choucroute* (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Munster Pâtisserie édulcorée
VENDREDI	Potage Dubarry Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Hoki beurre citron Epinards béchamel Yaourt nature sucré Orange	Potage Dubarry Salade de cœur de palmier Jambon braisé* <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Gouda Purée pomme coing ©	Potage Dubarry Salade de pâtes tricolore Hoki beurre citron Epinards béchamel Fromage blanc aux fruits Orange	Potage Dubarry Pâté de campagne* <input type="checkbox"/> Hoki beurre citron Epinards béchamel Yaourt nature Orange
SAMEDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Boulettes d'agneau à l'orientale <input type="checkbox"/> Semoule Camembert Compote de pommes	Potage de légumes Salade incas Emincé de dinde sauce forestière <input type="checkbox"/> Chou de Bruxelles Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Céleri vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale <input type="checkbox"/> Semoule Yaourt nature Compote de pommes	Potage de légumes Céleri rémoulade Boulettes d'agneau à l'orientale <input type="checkbox"/> Semoule Camembert Purée de pomme ©
DIMANCHE	Potage de légumes Salade verte Rôti de veau sauce Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Penne regate Tartare ail et fines herbes Clafoutis aux poires	Potage de légumes Crêpe aux champignons Boudin noir* <input type="checkbox"/> Haricots verts aux champignons Rondelé nature Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade verte Rôti de veau sauce Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Penne regate Saint Paulin sans sel Clafoutis aux poires	Potage de légumes Salade verte Rôti de veau sauce Vallée d'Auge <input type="checkbox"/> Penne regate Tartare ail et fines herbes Pâtisserie édulcorée

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade nantaise : tomate, pomme de terre, haricot vert, concombre; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade incas : riz, carotte, maïs; Salade nicarde : pomme de terre, tomate, haricot vert

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°48 - du 27 Novembre au 3 Décembre 2017

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI	Velouté aux champignons Salade de lentilles Coq au vin Haricots beurre Saint Morêt Entremets vanille	Velouté aux champignons Salade verte Lasagne (Plat complet) *** Edam Mousse au chocolat au lait	Velouté aux champignons Salade de lentilles Coq au vin Haricots beurre Fromage blanc nature Entremets vanille	Velouté aux champignons Salade de lentilles Coq au vin Haricots beurre Saint Morêt Entremets vanille édulcoré
MARDI	Potage de légumes P. de terre échalote Colin pané citron Carottes et navets persillés Yaourt nature sucré Clémentines	Potage de légumes Salade fantaisie Tripes à la mode de caen* Riz créole Tomme blanche Purée de pommes	Potage de légumes P. de terre échalote Haché de veau au jus Carottes et navets persillés Yaourt aromatisé Clémentines	Potage de légumes P. de terre échalote Colin pané citron Carottes et navets persillés Yaourt nature Clémentines
MERCREDI	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Escalope de dinde à la crème Coquillettes Cotentin Œufs au lait	Potage de légumes Pâté de foie * Quenelles de veau sauce mornay Haricots verts Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Escalope de dinde à la crème Coquillettes Yaourt aux fruits Œufs au lait	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Escalope de dinde à la crème Coquillettes Cotentin Œuf au lait sans sucre
JEUDI	Potage de légumes Museau vinaigrette échalote* Tortilla aux pommes de terre Julienne de légumes Saint paulin Poire	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons Riz pilaf Brie Compote de pommes	Potage de légumes Carottes râpées Tortilla aux pommes de terre Julienne de légumes Gouda sans sel Poire	Potage de légumes Museau vinaigrette échalote* Tortilla aux pommes de terre Julienne de légumes Saint paulin Poire
VENDREDI	Potage au pistou Pâtes basilic Palette de porc à la diable* Purée de brocolis Camembert Purée pomme cannelle	Potage au pistou Haricots verts échalotes Omelette sauce tomate Pâtes papillons Rondelé nature Banane	Potage au pistou Pâtes basilic Rôti de dinde au jus Purée de brocolis Fromage blanc aux fruits Purée pomme cannelle	Potage au pistou Pâtes basilic Palette de porc à la diable* Purée de brocolis Camembert Purée pomme cannelle
SAMEDI	Potage de légumes Betteraves échalote vinaigrette Tortellini sauce tomate (Plat *** Fraidou Crème dessert chocolat	Potage de légumes Crêpe au jambon* Poulet sauce suprême Salsifis béchamel Bûchette mi-chèvre Pomme	Potage de légumes Betteraves échalote vinaigrette Echine de porc au jus* Tortis Yaourt nature Crème dessert chocolat	Potage de légumes Betteraves échalote vinaigrette Tortellini sauce tomate (Plat *** Fraidou Purée pomme coing ©
DIMANCHE	Potage de légumes Salade bicolore Carbonade flammande Pommes de terre rissolées Crème anglaise Gâteau de savoie	Potage de légumes Salade western Poitrine de porc farcie au jus* Petit pois fermière Tartare aux noix Clémentines	Potage de légumes Salade bicolore Carbonade flammande Pommes de terre rissolées Saint Paulin sans sel Gâteau de savoie	Potage de légumes Salade bicolore Carbonade flammande Pommes de terre rissolées Fromage blanc nature Pâtisserie édulcorée

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Blé fantaisie : blé, tomate, maïs; Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade bicolore : carotte, radis; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec

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.