

Semaine 1 - du 03 Octobre au 09 Octobre 2022

	LUNDI 03/10/2022	MARDI 04/10/2022	MERCREDI 05/10/2022	JEUDI 06/10/2022	VENDREDI 07/10/2022
REPAS MIDI			Salade de concombre (F)  Cuisse de poulet (F) au curry <b>Origine France</b>  Carottes (F) persillées  Rondelé frais ail et fines herbes (F)  Gâteau au chocolat	<b>Menus Végétarien</b> Tartinable de carottes (S), pois chiches, sésame et menthe  Clafoutis de brocolis (S), PDT (4G) et mozzarella  *** Yaourt nature (F) BIO  Gaufre liégeoise	Betteraves (5G) vinaigrette  Filet de merlu (S) sauce échalote  Pennes  Gouda (F)  Salade de fruits (F)
GOÛTERS			<b>Pain BIO aux céréales</b> Bûche mélange chèvre (F) Fruit de saison	Pain Chocolat au lait Petit fromage frais	Cake à la fleur d'oranger Lait entier Fruit de saison

- 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 : 26/08/2022

Semaine 2 - du 10 Octobre au 16 Octobre 2022

	France	Turquie	Espagne	Maroc	Italie
	LUNDI 10/10/2022	MARDI 11/10/2022	MERCREDI 12/10/2022	JEUDI 13/10/2022	VENDREDI 14/10/2022
REPAS MIDI	Rilette de poisson (S)  Bœuf (F) façon gardiane  <b>Origine France</b>  Petits pois (S), carottes (F)  Fromage fondu Croc au lait  <b>Fruit de saison BIO</b>	Carotte (F), chou-blanc (F) sauce zaatar  Emincé de dinde (F) saveur kebab  <b>Origine France</b>  Boulgour  ***  Fromage blanc (F) miel et amandes effilées	Guacamole et pain de mie  Paëlla (encornet (S), crevettes (F), dèz filets de poisson (colin, hoki) (S), moules (S))  ***  Fromage frais chèvre (F)  <b>Salade d'agrumes BIO</b> <b>(Pomelos (F), orange (F)) BIO</b>	Samoussa de légumes (S)  Tajine marocain (Pois chiche, semoule)  ***  Yaourt aromatisé  <b>Salade d'orange à la cannelle</b>	Crème mascarpone, pesto rouge et gressin  Lasagne de bœuf  <b>Origine France</b>  ***  Petit fromage frais (F)  Raisin (F)
GOÛTERS	<b>Pain BIO aux céréales</b> Brie (F) Purée pomme poire (F)	Cake à la cannelle Lait entier Fruit de saison	Pain Confiture Fruit de saison	Pain Mimolette (F) <b>Purée pomme poire (F) BIO</b>	Pain Chocolat noir Yaourt nature brassé (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 : 26/08/2022

Semaine 3 - du 17 Octobre au 23 Octobre 2022

 **Menus Végétarien**

	LUNDI 17/10/2022	MARDI 18/10/2022	MERCREDI 19/10/2022	JEUDI 20/10/2022	VENDREDI 21/10/2022
REPAS MIDI	Salade haricots rouges façon chili  Cordon bleu de volaille (S) <b>Origine France</b>  Haricots verts (S)  Camembert (F)  Fruit de saison (F)	Salade iceberg (4G)  Daube de bœuf (F) <b>Origine France</b>  Carottes (F) persillées  Saint Paulin (F)  Semoule au lait	Macédoine de légumes mayonnaise  Saucisse de Toulouse <b>Origine France</b> <i>S/P : Stick mozzarella</i> Lentilles mijotées  Petit cotentin  Salade de fruits (F)	Pizza  Cœufs durs (5G)  A la florentine  Fromage blanc (F)  Fruit de saison (F)	Carottes râpées (F)  Brandade de poisson (Colin Hoki (S))  ***  Gouda (F)  Crème dessert pralinée
GOÛTERS	Pain Chocolat au lait Fromage blanc (F)	 <b>Pain BIO aux céréales</b> Bûche mélange chèvre (F) Fruit de saison	 Gâteau au chocolat Lait demi écrémé Fruit de saison	 Pain <b>Emmental (F) BIO</b> Purée pomme banane (F)	Pain Miel Petit fromage frais (F)

 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 : 26/08/2022

Semaine 4 - du 24 Octobre au 30 Octobre 2022

	LUNDI 24/10/2022	MARDI 25/10/2022	MERCREDI 26/10/2022	Menu Végétarien JEUDI 27/10/2022	Menu Orange VENDREDI 28/10/2022
REPAS MIDI	Carottes râpées (F)  Emincé de dinde (F) au jus <b>Origine France</b>  Purée de patate douce (Patate douce (S), PDT (4G))  Fromage frais Petit Louis  Crème dessert caramel	Salade betteraves (5G)   Colin d'Alaska (S) sauce citron  Riz pilaf  Camembert (F)  Fruit de saison	 Velouté de potiron (F)  Quenelles (S) sauce mornay <b>Origine France</b>  Macaronis  Yaourt aromatisé (F)  Fruit de saison	Salade iceberg (4G)  Crêpes aux champignons  Haricots verts (S) persillés  Tomme grise (F)   Gâteau au chocolat	Feuilleté au fromage fondu  Jambon blanc (F) <b>Origine France</b> <i>S/P : Nuggets blé</i> Butternut (F) sauce béchamel  Mimolette (F)   Assiette d'agrumes (Orange (F) et pampleousse (F))
GOÛTERS	Pain  Tomme blanche (F)  Fruit de saison	Pain  Confiture  Fromage blanc (F)	 <b>Pain BIO aux céréales</b>  Chocolat noir  Fruit de saison	 Pain <b>Emmental (F)</b> <b>BIO</b>  Purée pomme poire (F)	 Cake au citron  <b>Jus d'orange BIO</b>  Fruit de saison

 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 : 26/08/2022

Semaine 5 - du 31 Octobre au 06 Novembre 2022

 **Menus Végétarien**

	LUNDI 31/10/2022	MARDI 01/11/2022	MERCREDI 02/11/2022	JEUDI 03/11/2022	VENDREDI 04/11/2022
REPAS MIDI	 Potage de légumes   <b>Hachis parmentier (Bœuf (S) BIO 10% MG) Origine France</b>  ***  Coulommiers (F)  Fruit de saison	<b>Férié</b>	Salade de lentilles  Emincé de porc (F) sauce aux olives <b>Origine France</b>  <i>S/P : Colin d'Alaska sauce citron</i>  Julienne de légumes (S) ( carottes, céleri rave, courgettes, chou romanesco)  Yaourt nature brassé (F)  Fruit de saison		
GOÛTERS	Pain Chocolat au lait Fruit de saison		Pain Bûche mélange chèvre (F) Fruit de saison		



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 : 26/08/2022