



Semaine n°02 - du 8 au 14 Janvier 2018

Cœur Lauraguais

	MENU A
LUNDI	Potage parmentier Salade vendéenne Lasagne bolognaise (Plat complet) *** Camembert Purée pomme mangue M
MARDI	MENU A Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Petit salé aux lentilles* (Plat complet) *** Yaourt nature sucré Kiwi L
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Mortadelle* Poulet rôti Haricots beurre Tartare ail et fines herbes Clémentines
JEUDI	MENU A Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc * L Petits-pois fermière Saint Paulin Paris Brest
VENDREDI	MENU A Potage carmen Salade de lentilles Filet de colin à l'armoricaine Printanière de légumes Fondu président Orange
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Pizza au fromage Jambon braisé sauce porto* Navets braisés Brie Œuf au lait M
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade pommes de terre fond d'artichaut Joue de bœuf aux carottes (Plat complet) *** Crème anglaise Fondant chocolat noisette M

* Plat contenant du porc

L LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

	MENU B
LUNDI	MENU B Potage parmentier Salade de pois chiche Emincé de dinde au jus Haricots verts Cotentin Crème dessert vanille
MARDI	MENU B Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Escalope viennoise Chou-fleur béchamel Mimolette Flan chocolat
MERCREDI	MENU B Potage de légumes Betteraves vinaigrette Blanquette de poisson Riz créole Gouda Purée pomme coing ©
JEUDI	MENU B Potage de légumes Salade indienne Tortilla de pommes de terre aux oignons Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Banane
VENDREDI	MENU B Potage carmen Céleri rémoulade Quenelles de veau sauce mornay Coquillettes Tomme noire Flan nappé caramel
SAMEDI	MENU B Potage de légumes Salade de cœur de palmier Rôti de dinde forestière Pommes de terre rissolées Saint Morêt Mousse au café
DIMANCHE	MENU B Potage de légumes Concombre vinaigrette Escalope de porc au jus* Haricots blancs lingots Emmental Poire L

Total MENU B



LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

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.





Semaine n°02 - du 8 au 14 Janvier 2018

Cœur Lauraguais

	MENU A	
LUNDI	Potage parmentier Salade vendéenne Emincé de dinde au jus Macaroni Yaourt aromatisé Purée pomme mangue M	<input type="checkbox"/>
MARDI	MENU A Potage de légumes Salade verte Haché de veau échalotes Lentilles Fromage blanc nature Kiwi L	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Poulet rôti Haricots beurre Fromage frais sucré Clémentines	<input type="checkbox"/>
JEUDI	MENU A Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc * L Petits-pois fermière Gouda sans sel Paris Brest	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	MENU A Potage carmen Salade de lentilles Filet de colin à l'armoricaine Printanière de légumes Fromage frais nature Orange	<input type="checkbox"/>
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Salade soisson Rôti de dinde forestière Navets braisés Yaourt aux fruits Œuf au lait M	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade pommes de terre fond d'artichaut Joue de bœuf aux carottes (Plat complet) *** Saint Paulin sans sel Fondant chocolat noisette M	<input type="checkbox"/>

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU B	
LUNDI	MENU B Potage parmentier Salade de pois chiche Omelette sauce tomate Haricots verts Fromage frais nature Crème dessert vanille	<input type="checkbox"/>
MARDI	MENU B Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Cake carottes oignons M Mitonnée de légumes Yaourt aux fruits Flan chocolat	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU B Potage de légumes Betteraves vinaigrette Blanquette de poisson Riz créole Yaourt nature Purée pomme coing ©	<input type="checkbox"/>
JEUDI	MENU B Potage de légumes Salade indienne Tortilla de pommes de terre aux oignons Choux de Bruxelles Fromage blanc aux fruits Banane	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	MENU B Potage carmen Céleri vianigrette Boulettes de bœuf sauce piquante Coquillettes Yaourt nature sucré Flan nappé caramel	<input type="checkbox"/>
SAMEDI	MENU B Potage de légumes Salade de cœur de palmier Flan aux oignons Pommes de terre rissolées Fromage blanc nature Mousse au café	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU B Potage de légumes Concombre vinaigrette Escalope de porc au jus* Haricots blancs lingots Yaourt nature sucré Poire L	<input type="checkbox"/>

* Plat contenant du porc

L LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

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 "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°02 - du 8 au 14 Janvier 2018

Cœur Lauraguais

PAUVRE EN SUCRE

LUNDI	MENU A	Potage parmentier Salade vendéenne Lasagne bolognaise (Plat complet) *** Camembert Purée pomme mangue M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Petit salé aux lentilles* (Plat complet) *** Yaourt nature Kiwi L	<input type="checkbox"/>
MARDI	MENU A	Potage de légumes Mortadelle* Poulet rôti Haricots beurre Tartare ail et fines herbes Clémentines	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc * L Petits-pois fermière Saint Paulin Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU A	Potage carmen Salade de lentilles Filet de colin à l'armoricaine Printanière de légumes Fondu président Orange	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Pizza au fromage Jambon braisé sauce porto* Navets braisés Brie Œuf au lait sans sucre M	<input type="checkbox"/>
JEUDI	MENU A	Potage de légumes Salade pommes de terre fond d'artichaut Joue de bœuf aux carottes (Plat complet) *** Fromage blanc nature Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc * L Petits-pois fermière Saint Paulin Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	MENU A	Potage carmen Salade de lentilles Filet de colin à l'armoricaine Printanière de légumes Fondu président Orange	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Pizza au fromage Jambon braisé sauce porto* Navets braisés Brie Œuf au lait sans sucre M	<input type="checkbox"/>
SAMEDI	MENU A	Potage de légumes Pizza au fromage Jambon braisé sauce porto* Navets braisés Brie Œuf au lait sans sucre M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc * L Petits-pois fermière Saint Paulin Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc * L Petits-pois fermière Saint Paulin Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc * L Petits-pois fermière Saint Paulin Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>

MENU B	Potage parmentier Salade de pois chiche Emincé de dinde au jus Haricots verts Cotentin Pomme L	<input type="checkbox"/>
MENU B	Potage de légumes Salade de riz tomate concombre Escalope viennoise Chou-fleur béchamel Mimolette Entremets vanille édulcoré M	<input type="checkbox"/>
MENU B	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Blanquette de poisson Riz créole Gouda Purée pomme coing ©	<input type="checkbox"/>
MENU B	Potage de légumes Salade indienne Tortilla de pommes de terre aux oignons Choux de Bruxelles Yaourt nature Banane	<input type="checkbox"/>
MENU B	Potage carmen Céleri rémoulade Quenelles de veau sauce mornay Coquillettes Tomme noire Purée pomme raisin sec M	<input type="checkbox"/>
MENU B	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Rôti de dinde forestière Pommes de terre rissolées Saint Morêt Pomme L	<input type="checkbox"/>
MENU B	Potage de légumes Concombre vinaigrette Escalope de porc au jus* Haricots blancs lingots Emmental Poire L	<input type="checkbox"/>

* Plat contenant du porc

L LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade vendéenne : chou blanc, 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.



Semaine n°02 - du 8 au 14 Janvier 2018

Cœur Lauraguais



LUNDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage parmentier
	Salade vendéenne
	Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Macaroni
	Yaourt nature
	Purée pomme mangue ^M
MARDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade verte
	Haché de veau échalotes <input type="checkbox"/>
	Lentilles
	Fromage blanc nature
	Kiwi ^L
MERCREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade de pâtes tricolore
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Haricots beurre
	Fromage frais nature
	Clémentines
JEUDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Carottes râpées vinaigrette
	Rôti de porc * ^L <input type="checkbox"/>
	Petits-pois fermière
	Gouda sans sel
	Pâtisserie édulcorée ^M
VENDREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage carmen
	Salade de lentilles
	Filet de colin à l'armoricaine <input type="checkbox"/>
	Printanière de légumes
	Fromage frais nature
	Orange
SAMEDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade soisson
	Rôti de dinde forestière <input type="checkbox"/>
	Navets braisés
	Yaourt nature
	Œuf au lait sans sucre ^M
DIMANCHE	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade pommes de terre fond d'artichaut
	Joue de bœuf aux carottes (Plat complet) <input type="checkbox"/>

	Saint Paulin sans sel
	Pâtisserie édulcorée ^M

* Plat contenant du porc

^L LOCAL ^M MAISON

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Total MENU

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 "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.

