



Semaine n°03 - du 15 au 21 Janvier 2018

Cœur Lauraguais

MENU A		
LUNDI	Potage Dubarry Salade coleslaw Poulet sauce marchand de vin Flageolets Fondu président Compote de pomme	
	MENU A	
	Potage de légumes Salade de lentilles Colin pané citron Printanière de légumes Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	
	MENU A	
	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Emincé de dinde au jus Julienne de légumes Edam Riz au lait (M)	
	MENU A	
JEUDI	Potage de légumes Salade verte au bleu Saucisse façon garbure* (Plat complet) (L) *** Faisselle au sucre Purée pomme myrtille (M)	
	MENU A	
	Potage au Potiron Salade de pommes de terre échalotes Marmite de poisson basquaise Haricots verts et champignons Saint Paulin Mousse au chocolat au lait	
MENU A		
SAMEDI	Potage de légumes Fond d'artichaut tomate Côte de porc au jus* Lentilles Brie Orange	
	MENU A	
	Potage de légumes Salade vendéenne Poitrine de veau farcie sauce forestière Tagliatelles Tomme noire Roulé à la fraise (M)	

MENU B		
LUNDI	Potage Dubarry Salade Marco Polo Sauté de porc au curry* (L) Haricots beurre Bûchette mi-chèvre Crème dessert vanille	
	MENU B	
	Potage de légumes Salade auvergnate Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt nature sucré Pomme (L)	
	MENU B	
	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau sauce orientale Boulogour Gouda Mousse au chocolat au lait	
	MENU B	
JEUDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Omelette P. de terre rissolées Saint Morêt Kiwi (L)	
	MENU B	
	Potage au Potiron Betteraves vinaigrette Boudin noir aux pommes* Coquillettes Camembert Purée pomme pruneaux ©	
MENU B		
SAMEDI	Potage de légumes Salade de riz vinaigrette Chou farci sauce tomate Mitonnée de légumes Saint Bricet Semoule au lait à la fleur d'oranger (M)	
	MENU B	
	Potage de légumes Taboulé Carbonnade flammande Carottes braisées Yaourt aromatisé Kiwi (L)	

* Plat contenant du porc

(L) LOCAL **(M)** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade auvergnate : chou blanc, emmental, oignon, persil; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade nantaise : tomate, pomme de terre, haricot vert, concombre; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



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°03 - du 15 au 21 Janvier 2018

Cœur Lauraguais

	MENU A	
LUNDI	Potage Dubarry Salade coleslaw Poulet sauce marchand de vin Flageolets Yaourt aux fruits Compote de pomme	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Salade de lentilles Jambon blanc* Petits pois au jus Fromage blanc nature Flan nappé caramel	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Emincé de dinde au jus Julienne de légumes Fromage frais sucré Riz au lait (M)	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
MARDI	Potage de légumes Pâtes au basilic Steak haché sauce poivre vert Légumes garbure Gouda sans sel Purée pomme myrtille (M)	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage au Potiron Salade de pommes de terre échalotes Marmite de poisson basquaise Haricots verts et champignons Yaourt nature sucré Mousse au chocolat au lait	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
MERCREDI	Potage de légumes Fond d'artichaut tomate Côte de porc au jus* Lentilles Fromage blanc aux fruits Orange	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Salade vendéenne Carbonnade flammande Tagliatelles Saint Paulin sans sel Roulé à la fraise (M)	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
JEUDI	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade verte Omelette P. de terre rissolées Yaourt aromatisé Kiwi (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
VENDREDI	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau sauce orientale Boullgour Yaourt nature Mousse au chocolat au lait	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de riz vinaigrette Salsifis aux dés de volaille (Plat complet) *** Yaourt nature Semoule au lait à la fleur d'oranger (M)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
SAMEDI	Potage de légumes Taboulé Cassolette de poisson Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU B	
LUNDI	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade verte Omelette P. de terre rissolées Yaourt aromatisé Kiwi (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage au Potiron Betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage blanc nature Purée pomme pruneaux ©	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
MARDI	Potage de légumes Salade de riz vinaigrette Salsifis aux dés de volaille (Plat complet) *** Yaourt nature Semoule au lait à la fleur d'oranger (M)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Taboulé Cassolette de poisson Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
MERCREDI	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
JEUDI	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
VENDREDI	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
SAMEDI	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
DIMANCHE	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme (L)	<input type="checkbox"/>
	MENU B	

* Plat contenant du porc

(L) LOCAL (M) MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade auvergnate : chou blanc, emmental, oignon, persil; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade nantaise : tomate, pomme de terre, haricot vert, concombre; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; 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°03 - du 15 au 21 Janvier 2018

Cœur Lauraguais

PAUVRE EN SUCRE

	MENU A	
LUNDI	Potage Dubarry	<input type="checkbox"/>
	Salade coleslaw	
	Poulet sauce marchand de vin	
	Flageolets	
	Fondu président	
	Purée de pomme ©	
MARDI	MENU A	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade de lentilles	
	Colin pané citron	
	Printanière de légumes	
	Pavé 1/2 sel	
Purée pomme coing ©		
MERCREDI	MENU A	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Chou-fleur vinaigrette	
	Emincé de dinde au jus	
	Julienne de légumes	
Edam		
	Riz au lait édulcoré (M)	
JEUDI	MENU A	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade verte au bleu	
	Saucisse façon garbure* (Plat complet) (L)	

Faisselle nature		
	Purée pomme myrtille (M)	
VENDREDI	MENU A	
	Potage au Potiron	<input type="checkbox"/>
	Salade de pommes de terre échalotes	
	Marmite de poisson basquaise	
	Haricots verts et champignons	
Saint Paulin		
	Banane	
SAMEDI	MENU A	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Fond d'artichaut tomate	
	Côte de porc au jus*	
	Lentilles	
	Brie	
Orange		
DIMANCHE	MENU A	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade vendéenne	
	Poitrine de veau farcie sauce forestière	
	Tagliatelles	
Tomme noire		
	Pâtisserie édulcorée (M)	

	MENU B	
LUNDI	Potage Dubarry	<input type="checkbox"/>
	Salade Marco Polo	
	Sauté de porc au curry* (L)	
	Haricots beurre	
	Bûchette mi-chèvre	
	Clémentines	
MARDI	MENU B	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade auvergnate	
	Hachis-parmentier (Plat complet)	

Yaourt nature		
	Pomme (L)	
MERCREDI	MENU B	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Haricots verts vinaigrette	
	Boulettes d'agneau sauce orientale	
	Boulgour	
Gouda		
	Orange	
JEUDI	MENU B	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Saucisson à l'ail*	
	Omelette	
	P. de terre rissolées	
Saint Morêt		
	Kiwi (L)	
VENDREDI	MENU B	
	Potage au Potiron	<input type="checkbox"/>
	Betteraves vinaigrette	
	Boudin noir aux pommes*	
	Coquillettes	
	Camembert	
Purée pomme pruneaux ©		
SAMEDI	MENU B	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade de riz vinaigrette	
	Chou farci sauce tomate	
	Mitonnée de légumes	
	Saint Bricet	
Semoule au lait édulcorée (M)		
DIMANCHE	MENU B	
	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Taboulé	
	Carbonnade flammande	
	Carottes braisées	
	Yaourt nature	
Kiwi (L)		

* Plat contenant du porc

(L) LOCAL (M) MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade auvergnate : chou blanc, emmental, oignon, persil; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade nantaise : tomate, pomme de terre, haricot vert, concombre; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; 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°03 - du 15 au 21 Janvier 2018

Cœur Lauraguais



MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage Dubarry
	Salade coleslaw
	Poulet sauce marchand de vin <input type="checkbox"/>
	Flageolets
	Yaourt nature
	Purée de pomme ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Salade de lentilles
	Jambon blanc* <input type="checkbox"/>
	Petits pois au jus
	Fromage blanc nature
	Purée pomme coing ©
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Chou-fleur vinaigrette
	Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Julienne de légumes
	Fromage frais nature
	Riz au lait édulcoré M
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Pâtes au basilic
	Steak haché sauce poivre vert <input type="checkbox"/>
	Légumes garbure
	Gouda sans sel
	Purée pomme myrtille M
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage au Potiron
	Salade de pommes de terre échalotes
	Marmite de poisson basquaise <input type="checkbox"/>
	Haricots verts et champignons
	Yaourt nature
	Banane
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Fond d'artichaut tomate
	Côte de porc au jus* <input type="checkbox"/>
	Lentilles
	Fromage blanc nature
	Orange
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Salade vendéenne
	Carbonnade flammande <input type="checkbox"/>
	Tagliatelles
	Saint Paulin sans sel
	Pâtisserie édulcorée M

* Plat contenant du porc

L LOCAL M MAISON

Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade auvergnate : chou blanc, emmental, oignon, persil; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade nantaise : tomate, pomme de terre, haricot vert, concombre; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; 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.