



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	
	Potage de légumes Salade verte au bleu Saucisse façon garbure* (Plat complet) (L) *** Faisselle au sucre Purée pomme myrtille (M)	
MENU A		
VENDREDI	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	
	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 Boullgour Gouda Mousse au chocolat au lait	
	MENU B	
	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Omelette P. de terre rissolées Saint Morêt Kiwi (L)	
MENU B		
VENDREDI	Potage au Potiron Betteraves vinaigrette Boudin noir aux pommes* Coquillettes Camembert Purée pomme pruneaux ©	
	MENU B	
	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

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 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 Betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage blanc nature Purée pomme pruneaux ©	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	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 A	
VENDREDI	Potage de légumes Taboulé Cassolette de poisson Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Salade de légumes Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
SAMEDI	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau sauce orientale Boulogour Yaourt nature Mousse au chocolat au lait	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Salade verte Omelette P. de terre rissolées Yaourt aromatisé Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
DIMANCHE	Potage de légumes P. de terre rissolées Yaourt aromatisé Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Salade auvergnate Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU B	
LUNDI	Potage Dubarry Salade Marco Polo Sauté de porc au curry* L Haricots beurre Fromage frais nature Crème dessert vanille	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade auvergnate Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau sauce orientale Boulogour Yaourt nature Mousse au chocolat au lait	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
MARDI	Potage de légumes 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	
MERCREDI	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 Salade verte Omelette P. de terre rissolées Yaourt aromatisé Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
JEUDI	Potage de légumes Taboulé Cassolette de poisson Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade auvergnate Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
VENDREDI	Potage de légumes Salade vendéenne Carbonnade flammande Tagliatelles Saint Paulin sans sel Roulé à la fraise M	<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 Taboulé Cassolette de poisson Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade auvergnate Hachis-parmentier (Plat complet) *** Yaourt aromatisé Pomme L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
DIMANCHE	Potage de légumes Taboulé Cassolette de poisson Carottes braisées Fromage blanc nature Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade auvergnate 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 Salade coleslaw Poulet sauce marchand de vin Flageolets Fondu président Purée de pomme ©	<input type="checkbox"/>
MARDI	MENU A Potage de légumes Salade de lentilles Colin pané citron Printanière de légumes Pavé 1/2 sel Purée pomme coing ©	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU A Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Emincé de dinde au jus Julienne de légumes Edam Riz au lait édulcoré (M)	<input type="checkbox"/>
JEUDI	MENU A Potage de légumes Salade verte au bleu Saucisse façon garbure* (Plat complet) (L) *** Faisselle nature Purée pomme myrtille (M)	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	MENU A Potage au Potiron Salade de pommes de terre échalotes Marmite de poisson basquaise Haricots verts et champignons Saint Paulin Banane	<input type="checkbox"/>
SAMEDI	MENU A Potage de légumes Fond d'artichaut tomate Côte de porc au jus* Lentilles Brie Orange	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU A Potage de légumes Salade vendéenne Poitrine de veau farcie sauce forestière Tagliatelles Tomme noire Pâtisserie édulcorée (M)	<input type="checkbox"/>

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

* 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 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.