



Semaine n°49 - du 4 au 10 Décembre 2017

Cœur Lauraguais

MENU A		
LUNDI	Potage crécy Crêpe au fromage Emincé de dinde au paprika Chou-fleur béchamel Yaourt nature sucré Clémentines	
	MENU A	
	Potage de légumes Salade verte Chili con carne (Plat complet) *** Coulommiers Flan nappé caramel	
	MENU A	
	Potage de légumes Pâté de campagne* Poulet rôti Penne rigate Yaourt aromatisé Poire L	
MARDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Tortilla de pommes de terre Ratatouille Emmental Clafoutis aux pommes M	
	MENU A	
	Potage Saint Germain Mortadelle* Blanquette de poisson Semoule Tomme blanche Purée pomme romarin M	
	MENU A	
MERCREDI	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Saucisse de Toulouse* L Purée de pommes de terre Bûchette mi-chèvre Kiwi L	
	MENU A	
	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Tartare au poivre Eclair au chocolat	
	MENU A	
JEUDI	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Rôti de porc * L Lentilles Fraidou Mousse au café	
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de riz vinaigrette Filet de colin sauce concarnoise Epinards à la crème Gouda Semoule au lait M	
	MENU B	
VENDREDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Couscous boulettes d'agneau merguez (Plat complet) *** Mimolette Purée pomme banane M	
	MENU B	
	Potage de légumes Salade Strasbourgeoise* Jambon braisé sauce chasseur* Haricots verts Fondu président Orange	
	MENU B	
SAMEDI	Potage de légumes Rondelé nature Pomme	
	MENU B	
	Potage de légumes Salade Marco Polo Rôti de dinde au jus Navets au beurre persillé Saint Morêt Crème dessert vanille	
	MENU B	
DIMANCHE	Potage de légumes Salade façon piémontaise (sans œuf)* Filet de colin sauce bordelaise Carottes persillées Brie Clémentines	
	MENU B	

MENU B		
LUNDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Poulet rôti Penne rigate Yaourt aromatisé Poire L	
	MENU B	
	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Rôti de porc * L Lentilles Fraidou Mousse au café	
	MENU B	
MARDI	Potage de légumes Céleri rémoulade Couscous boulettes d'agneau merguez (Plat complet) *** Mimolette Purée pomme banane M	
	MENU B	
	Potage de légumes Salade Strasbourgeoise* Jambon braisé sauce chasseur* Haricots verts Fondu président Orange	
	MENU B	
MERCREDI	Potage de légumes Rondelé nature Pomme	
	MENU B	
	Potage de légumes Salade Marco Polo Rôti de dinde au jus Navets au beurre persillé Saint Morêt Crème dessert vanille	
	MENU B	
JEUDI	Potage de légumes Salade façon piémontaise (sans œuf)* Filet de colin sauce bordelaise Carottes persillées Brie Clémentines	
	MENU B	

* Plat contenant du porc

L LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil



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°49 - du 4 au 10 Décembre 2017

Cœur Lauraguais

	MENU A	
LUNDI	Potage crécy Taboulé Emincé de dinde au paprika Chou-fleur béchamel Fromage blanc nature Clémentines	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Salade verte Chili con carne (Plat complet) *** Yaourt nature Flan nappé caramel	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Poulet rôti Penne rigate Fromage blanc sucré Poire L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
MARDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Tortilla de pommes de terre Ratatouille Gouda sans sel Clafoutis aux pommes M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Rôti de dinde au jus Purée de pommes de terre Fromage blanc aux fruits Kiwi L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	
	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Saint Paulin sans sel Eclair au chocolat	<input type="checkbox"/>
	MENU A	

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU B	
LUNDI	Potage crécy Céleri vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Macaroni Yaourt aux fruits Purée pomme banane M	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade fantaisie Omelette Haricots verts Fromage blanc aux fruits Orange	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade de riz vinaigrette Filet de colin sauce concarnoise Epinards à la crème Fromage frais nature Semoule au lait M	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
MARDI	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Rôti de porc * L Lentilles Fromage blanc nature Mousse au café	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage Saint Germain Betteraves vinaigrette Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet) *** Fromage blanc sucré Pomme L	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
	Potage de légumes Salade Marco Polo Rognons de bœuf sauce madère Navets au beurre persillé Fromage frais nature Crème dessert vanille	<input type="checkbox"/>
	MENU B	
MERCREDI	Potage de légumes Salade de lentilles Filet de colin sauce bordelaise Carottes persillées Yaourt aromatisé Clémentines	<input type="checkbox"/>
	MENU B	

* Plat contenant du porc

L LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil

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°49 - du 4 au 10 Décembre 2017

Cœur Lauraguais

PAUVRE EN SUCRE

LUNDI	MENU A	Potage crécy Crêpe au fromage Emincé de dinde au paprika Chou-fleur béchamel Yaourt nature Clémentines	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Salade verte Chili con carne (Plat complet) *** Coulommiers Purée pomme pruneaux ©	<input type="checkbox"/>
MARDI	MENU A	Potage de légumes Pâté de campagne* Poulet rôti Penne rigate Yaourt nature Poire L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Tortilla de pommes de terre Ratatouille Emmental Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU A	Potage Saint Germain Mortadelle* Blanquette de poisson Semoule Tomme blanche Purée pomme romarin M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Saucisse de Toulouse* L Purée de pommes de terre Bûchette mi-chèvre Kiwi L	<input type="checkbox"/>
JEUDI	MENU A	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Rôti de porc * L Lentilles Fraidou Banane	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Salade de riz vinaigrette Filet de colin sauce concarnoise Epinards à la crème Gouda Semoule au lait édulcorée M	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	MENU A	Potage de légumes Mimollette Purée pomme banane M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Salade Strasbourgeoise* Jambon braisé sauce chasseur* Haricots verts Fondu président Orange	<input type="checkbox"/>
SAMEDI	MENU A	Potage de légumes Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Rôti de porc * L Lentilles Fraidou Banane	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU A	Potage de légumes Salade façon piémontaise (sans œuf)* Filet de colin sauce bordelaise Carottes persillées Brie Clémentines	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Tartare au poivre Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>

LUNDI	MENU B	Potage crécy Céleri rémoulade Cous boulettes d'agneau merguez (Plat complet) *** Mimollette Purée pomme banane M	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Salade Strasbourgeoise* Jambon braisé sauce chasseur* Haricots verts Fondu président Orange	<input type="checkbox"/>
MARDI	MENU B	Potage de légumes Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Rôti de porc * L Lentilles Fraidou Banane	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU B	Potage de légumes Salade de riz vinaigrette Filet de colin sauce concarnoise Epinards à la crème Gouda Semoule au lait édulcorée M	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Rôti de porc * L Lentilles Fraidou Banane	<input type="checkbox"/>
JEUDI	MENU B	Potage de légumes Mimollette Purée pomme banane M	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Salade Strasbourgeoise* Jambon braisé sauce chasseur* Haricots verts Fondu président Orange	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	MENU B	Potage de légumes Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Rôti de porc * L Lentilles Fraidou Banane	<input type="checkbox"/>
SAMEDI	MENU B	Potage de légumes Salade façon piémontaise (sans œuf)* Filet de colin sauce bordelaise Carottes persillées Brie Clémentines	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Tartare au poivre Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU B	Potage de légumes Salade façon piémontaise (sans œuf)* Filet de colin sauce bordelaise Carottes persillées Brie Clémentines	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Tartare au poivre Pâtisserie édulcorée M	<input type="checkbox"/>

* Plat contenant du porc

L LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil

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°49 - du 4 au 10 Décembre 2017

Cœur Lauraguais



MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
LUNDI	Potage crécy
	Taboulé
	Emincé de dinde au paprika <input type="checkbox"/>
	Chou-fleur béchamel
	Fromage blanc nature
Clémentines	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MARDI	Potage de légumes
	Salade verte
	Chili con carne (Plat complet) <input type="checkbox"/>

Yaourt nature	
Purée pomme pruneaux ©	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
MERCREDI	Potage de légumes
	Salade de cœur de palmier
	Poulet rôti <input type="checkbox"/>
	Penne rigate
	Fromage blanc nature
Poire L	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
JEUDI	Potage de légumes
	Carottes râpées vinaigrette
	Tortilla de pommes de terre <input type="checkbox"/>
	Ratatouille
	Gouda sans sel
Pâtisserie édulcorée M	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
VENDREDI	Potage Saint Germain
	Haricots verts vinaigrette
	Blanquette de poisson <input type="checkbox"/>
	Semoule
	Yaourt nature
Purée pomme romarin M	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
SAMEDI	Potage de légumes
	Chou blanc vinaigrette
	Rôti de dinde au jus <input type="checkbox"/>
	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc nature
Kiwi L	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Poireaux vinaigrette
	Langue de bœuf sauce piquante <input type="checkbox"/>
	Pâtes papillons
	Saint Paulin sans sel
Pâtisserie édulcorée M	

* Plat contenant du porc

L LOCAL **M** MAISON

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade strasbourgeoise : pommes de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, épaule de porc, œuf dur, cornichon, persil; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil

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.