



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	
MARDI	Potage de légumes
	Salade verte
	Chili con carne (Plat complet)

	Coulommiers
Flan nappé caramel	
MENU A	
MERCREDI	Potage de légumes
	Pâté de campagne*
	Poulet rôti
	Penne rigate
	Yaourt aromatisé
Poire L	
MENU A	
JEUDI	Potage de légumes
	Carottes râpées vinaigrette
	Tortilla de pommes de terre
	Ratatouille
	Emmental
Clafoutis aux pommes M	
MENU A	
VENDREDI	Potage Saint Germain
	Mortadelle*
	Blanquette de poisson
	Semoule
	Tomme blanche
Purée pomme romarin M	
MENU A	
SAMEDI	Potage de légumes
	Chou blanc vinaigrette
	Saucisse de Toulouse* L
	Purée de pommes de terre
	Bûchette mi-chèvre
Kiwi L	
MENU A	
DIMANCHE	Potage de légumes
	Poireaux vinaigrette
	Langue de bœuf sauce piquante
	Pâtes papillons
	Tartare au poivre
Eclair au chocolat	

MENU B	
	Potage crécy
	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	
	Potage de légumes
	Salade de riz vinaigrette
	Filet de colin sauce concarnoise
	Epinards à la crème
	Gouda
Semoule au lait M	
MENU B	
	Potage de légumes
	Macédoine mayonnaise
	Rôti de porc * L
	Lentilles
	Fraidou
Mousse au café	
MENU B	
	Potage Saint Germain
	Betteraves vinaigrette
	Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet)

	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	
	Potage de légumes
	Salade façon piémontaise (sans œuf)*
	Filet de colin sauce bordelaise
	Carottes persillées
	Brie
Clémentines	

* 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 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.

Cœur Lauraguais

LUNDI	MENU A	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"/>
MARDI	MENU A	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Poulet rôti Penne rigate Fromage blanc sucré Poire L	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Tortilla de pommes de terre Ratatouille Gouda sans sel Clafoutis aux pommes M	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU A	Potage Saint Germain Haricots verts vinaigrette Blanquette de poisson Semoule Yaourt nature Purée pomme romarin 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"/>
JEUDI	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	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Tortilla de pommes de terre Ratatouille Gouda sans sel Clafoutis aux pommes M	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	MENU A	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Rôti de porc * L Lentilles Fromage blanc nature Mousse au café	<input type="checkbox"/>
	MENU A	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"/>
SAMEDI	MENU A	Potage de légumes Salade de légumes Salade fantaisie Omelette Haricots verts Fromage blanc aux fruits Orange	<input type="checkbox"/>
	MENU A	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Tortilla de pommes de terre Ratatouille Gouda sans sel Clafoutis aux pommes M	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU A	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 Carottes râpées vinaigrette Tortilla de pommes de terre Ratatouille Gouda sans sel Clafoutis aux pommes M	<input type="checkbox"/>

PAUVRE EN SEL
(plat et cuisson sans sel ajouté)

MENU B	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 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	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	Potage de légumes Salade de lentilles Filet de colin sauce bordelaise Carottes persillées Yaourt aromatisé Clémentines	<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

PAUVRE EN SUCRE

	MENU A	
LUNDI	Potage crécy	<input type="checkbox"/>
	Crêpe au fromage	
	Emincé de dinde au paprika	
	Chou-fleur béchamel	
	Yaourt nature	
	Clémentines	
MARDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade verte	
	Chili con carne (Plat complet)	

	Coulommiers	
	Purée pomme pruneaux ©	
MERCREDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Pâté de campagne*	
	Poulet rôti	
	Penne rigate	
	Yaourt nature	
	Poire L	
JEUDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Carottes râpées vinaigrette	
	Tortilla de pommes de terre	
	Ratatouille	
	Emmental	
	Pâtisserie édulcorée M	
VENDREDI	Potage Saint Germain	<input type="checkbox"/>
	Mortadelle*	
	Blanquette de poisson	
	Semoule	
	Tomme blanche	
	Purée pomme romarin M	
SAMEDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Chou blanc vinaigrette	
	Saucisse de Toulouse* L	
	Purée de pommes de terre	
	Bûchette mi-chèvre	
	Kiwi L	
DIMANCHE	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Poireaux vinaigrette	
	Langue de bœuf sauce piquante	
	Pâtes papillons	
	Tartare au poivre	
	Pâtisserie édulcorée M	

	MENU B	
LUNDI	Potage crécy	<input type="checkbox"/>
	Céleri rémoulade	
	Cous boulettes d'agneau merguez (Plat complet)	

	Mimolette	
	Purée pomme banane M	
MARDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade Strasbourgeoise*	
	Jambon braisé sauce chasseur*	
	Haricots verts	
	Fondu président	
	Orange	
MERCREDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade de riz vinaigrette	
	Filet de colin sauce concarnoise	
	Epinards à la crème	
	Gouda	
	Semoule au lait édulcorée M	
JEUDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Macédoine mayonnaise	
	Rôti de porc * L	
	Lentilles	
	Fraidou	
	Banane	
VENDREDI	Potage Saint Germain	<input type="checkbox"/>
	Betteraves vinaigrette	
	Parmentier de bœuf au potiron (Plat complet)	

	Rondelé nature	
	Pomme L	
SAMEDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade Marco Polo	
	Rôti de dinde au jus	
	Navets au beurre persillé	
	Saint Morêt	
	Purée pomme fraise ©	
DIMANCHE	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade façon piémontaise (sans œuf)*	
	Filet de colin sauce bordelaise	
	Carottes persillées	
	Brie	
	Clémentines	

* 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.