



Semaine n°50 - du 11 au 17 Décembre 2017

Cœur Lauraguais

LUNDI	MENU A	Potage Carmen Salade coleslaw Colombo de porc* Riz pilaf Fondu président Entremets praliné <b>M</b>	<input type="checkbox"/>	
	MENU A	Potage de légumes Salade fantaisie Hachis parmentier (Plat complet) *** Camembert Banane	<input type="checkbox"/>	
	MERCREDI	MENU A	Potage de légumes Pâté forestier* Paupiette de veau au jus Mitonnée de légumes Emmental Marbré chocolat vanille <b>M</b>	<input type="checkbox"/>
		MENU A	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Omelette Pommes de terre rissolées Carré fromager Liégeois chocolat	<input type="checkbox"/>
		MENU A	Potage Parmentier Salade du chef* Filet de colin sauce normande Carottes en dés braisées Edam Flan nappé caramel	<input type="checkbox"/>
	SAMEDI	MENU A	Potage de légumes Galantine de volaille Escalope de poulet à la crème Jardinière de légumes Tartare ail et fines herbes Floraline au lait <b>M</b>	<input type="checkbox"/>
MENU A		Potage de légumes Croisillon aux champignons Choucroute* (Plat complet) *** Saint Paulin Tarte flan	<input type="checkbox"/>	
DIMANCHE				

LUNDI	MENU B	Potage Carmen Salade de pommes de terre échalotes Choux-fleurs aux dés de volaille (plat complet) *** Rondelé nature Mousse au chocolat au lait	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Salade pastourelle Colin meunière citron Haricots beurre Brie Purée pomme orange <b>M</b>	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	MENU B	Potage de légumes Chou fleur vinaigrette Sauté de dinde au cidre Semoule Bûchette mi chèvre Kiwi <b>L</b>	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Rôti de porc à la moutarde* <b>L</b> Petits pois Yaourt nature sucré Clémentines	<input type="checkbox"/>
SAMEDI	MENU B	Potage Parmentier Salade verte Goulash de bœuf Coquillettes Pavé 1/2 sel Purée pomme vanille <b>M</b>	<input type="checkbox"/>
	MENU B	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Boudin noir* Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Orange	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE	MENU B	Potage de légumes Fond d'artichaut tomate Joue de bœuf Riz créole Tomme noire Compote de pommes	<input type="checkbox"/>

\* Plat contenant du porc

**L** LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Blé fantaisie : blé, tomate, maïs; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail;

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°50 - du 11 au 17 Décembre 2017

Cœur Lauraguais

	MENU A	
LUNDI	Potage Carmen	<input type="checkbox"/>
	Salade coleslaw	
	Colombo de porc*	
	Riz pilaf	
	Yaourt nature sucré	
	Entremets praliné <b>M</b>	
MARDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade fantaisie	
	Hachis parmentier (Plat complet)	
	***	
	Fromage blanc aux fruits	
	Banane	
MERCREDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Haricots verts échalotes	
	Jambon blanc sans sel*	
	Mitonnée de légumes	
	Yaourt nature	
	Marbré chocolat vanille <b>M</b>	
JEUDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Chou rouge vinaigrette	
	Omelette	
	Pommes de terre rissolées	
	Gouda sans sel	
	Liégeois chocolat	
VENDREDI	Potage Parmentier	<input type="checkbox"/>
	Salade du chef	
	Filet de colin sauce normande	
	Carottes en dés braisées	
	Fromage blanc aux fruits	
	Flan nappé caramel	
SAMEDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade de pois chiches	
	Escalope de poulet à la crème	
	Jardinière de légumes	
	Fromage frais nature	
	Floraline au lait <b>M</b>	
DIMANCHE	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Fond d'artichaut tomate	
	Joue de bœuf	
	Riz créole	
	Saint Paulin sans sel	
	Tarte flan	

**PAUVRE EN SEL**  
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU B	
LUNDI	Potage Carmen	<input type="checkbox"/>
	Salade de pommes de terre échalotes	
	Haricots aux dés de volaille (plat complet)	
	***	
	Fromage blanc nature	
	Mousse au chocolat au lait	
MARDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade pastourelle	
	Œufs durs sauce aurore	
	Haricots beurre	
	Yaourt nature	
	Purée pomme orange <b>M</b>	
MERCREDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Chou fleur vinaigrette	
	Sauté de dinde au cidre	
	Semoule	
	Fromage blanc sucré	
	Kiwi <b>L</b>	
JEUDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade de pâtes tricolore	
	Rôti de porc à la moutarde* <b>L</b>	
	Petits pois	
	Yaourt aromatisé	
	Clémentines	
VENDREDI	Potage Parmentier	<input type="checkbox"/>
	Salade verte	
	Goulash de bœuf	
	Coquillettes	
	Yaourt nature	
	Purée pomme vanille <b>M</b>	
SAMEDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Salade de cœur de palmier	
	Boulettes de bœuf au jus	
	Purée de pommes de terre	
	Yaourt aromatisé	
	Orange	
DIMANCHE	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
	Taboulé	
	Hoki sauce dieppoise	
	Carottes persillées	
	Fromage blanc nature	
	Compote de pommes	

\* Plat contenant du porc

**L** LOCAL **M** MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Blé fantaisie : blé, tomate, maïs; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail;

**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°50 - du 11 au 17 Décembre 2017

Cœur Lauraguais

PAUVRE EN SUCRE

LUNDI	MENU A	Potage Carmen	
		Salade coleslaw	
		Colombo de porc*	<input type="checkbox"/>
		Riz pilaf	
		Fondu président	
		Entremets vanille édulcoré (M)	
MARDI	MENU A	Potage de légumes	
		Salade fantaisie	
		Hachis parmentier (Plat complet)	<input type="checkbox"/>
		***	
		Camembert	
		Banane	
MERCREDI	MENU A	Potage de légumes	
		Pâté forestier*	
		Paupiette de veau au jus	<input type="checkbox"/>
		Mitonnée de légumes	
		Emmental	
		Pâtisserie édulcorée (M)	
JEUDI	MENU A	Potage de légumes	
		Chou rouge vinaigrette	
		Omelette	<input type="checkbox"/>
		Pommes de terre rissolées	
		Carré fromager	
		Purée pomme pruneaux ©	
VENDREDI	MENU A	Potage Parmentier	
		Salade du chef*	
		Filet de colin sauce normande	<input type="checkbox"/>
		Carottes en dés braisées	
		Edam	
		Poire (L)	
SAMEDI	MENU A	Potage de légumes	
		Galantine de volaille	
		Escalope de poulet à la crème	<input type="checkbox"/>
		Jardinière de légumes	
		Tartare ail et fines herbes	
		Floraline au lait édulcorée (M)	
DIMANCHE	MENU A	Potage de légumes	
		Croisillon aux champignons	
		Choucroute* (Plat complet)	<input type="checkbox"/>
		***	
		Saint Paulin	
		Pâtisserie édulcorée (M)	

LUNDI	MENU B	Potage Carmen	
		Salade de pommes de terre échalotes	
		Salade de légumes aux dés de volaille (plat complet)	<input type="checkbox"/>
		***	
		Rondelé nature	
		Orange	
MARDI	MENU B	Potage de légumes	
		Salade pastourelle	
		Colin meunière citron	<input type="checkbox"/>
		Haricots beurre	
		Brie	
		Purée pomme orange (M)	
MERCREDI	MENU B	Potage de légumes	
		Chou fleur vinaigrette	
		Sauté de dinde au cidre	<input type="checkbox"/>
		Semoule	
		Bûchette mi chèvre	
		Kiwi (L)	
JEUDI	MENU B	Potage de légumes	
		Saucisson à l'ail*	
		Rôti de porc à la moutarde* (L)	<input type="checkbox"/>
		Petits pois	
		Yaourt nature	
		Clémentines	
VENDREDI	MENU B	Potage Parmentier	
		Salade verte	
		Goulash de bœuf	<input type="checkbox"/>
		Coquillettes	
		Pavé 1/2 sel	
		Purée pomme vanille (M)	
SAMEDI	MENU B	Potage de légumes	
		Salade de cœur de palmier	
		Boudin noir*	<input type="checkbox"/>
		Purée de pommes de terre	
		Yaourt nature	
		Orange	
DIMANCHE	MENU B	Potage de légumes	
		Fond d'artichaut tomate	
		Joue de bœuf	<input type="checkbox"/>
		Riz créole	
		Tomme noire	
		Pomme (L)	

\* Plat contenant du porc

(L) LOCAL (M) MAISON

Total MENU A

Total MENU B

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Blé fantaisie : blé, tomate, maïs; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail;

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°50 - du 11 au 17 Décembre 2017

Cœur Lauraguais



LUNDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage Carmen
	Salade coleslaw
	Colombo de porc* <input type="checkbox"/>
	Riz pilaf
	Yaourt nature
	Entremets vanille édulcoré <span style="color: green;">M</span>
MARDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade fantaisie
	Hachis parmentier (Plat complet) <input type="checkbox"/>
	***
	Fromage blanc nature
	Banane
MERCREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Haricots verts échalotes
	Jambon blanc sans sel* <input type="checkbox"/>
	Mitonnée de légumes
	Yaourt nature
	Pâtisserie édulcorée <span style="color: green;">M</span>
JEUDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Chou rouge vinaigrette
	Omelette <input type="checkbox"/>
	Pommes de terre rissolées
	Gouda sans sel
	Purée pomme pruneaux ©
VENDREDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage Parmentier
	Salade du chef
	Filet de colin sauce normande <input type="checkbox"/>
	Carottes en dés braisées
	Fromage blanc nature
	Poire <span style="color: green;">L</span>
SAMEDI	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Salade de pois chiches
	Escalope de poulet à la crème <input type="checkbox"/>
	Jardinière de légumes
	Fromage frais nature
	Floraline au lait édulcorée <span style="color: green;">M</span>
DIMANCHE	
MENU PAUVRE EN SEL ET PAUVRE EN SUCRE	
	Potage de légumes
	Fond d'artichaut tomate
	Joue de bœuf <input type="checkbox"/>
	Riz créole
	Saint Paulin sans sel
	Pâtisserie édulcorée <span style="color: green;">M</span>

\* Plat contenant du porc

L LOCAL M MAISON

Total MENU

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Blé fantaisie : blé, tomate, maïs; Salade de pâte tricolore : pâte, tomate, olive noire, poivron vert; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail;

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.

