

SEMAINE 01 MENUS SEPTEMBRE 2022

| | | | | Jeudi 01 Septembre | Vendredi 02 Septembre | Samedi 03 Septembre | Dimanche 04 Septembre |
|--|--|--|--|---|---|--|--|
| Midi | | | | | | | |
| Entrée | | | | Taboulé <small>G - ASS</small> | Bruschetta tomates mozzarella <small>L - G</small> | Salade verte et tomates <small>M - ASS</small> | Pomelos |
| Plat | | | | Œufs durs sauce Mornay <small>O - L - G</small> | Pavé de cabillaud sauce au basilic <small>P - L - ASS</small> | Rôti de porc sauce poivre <small>ASS - L - C - G</small> | Filet de poulet à la crème <small>L - ASS - G - C</small> |
| Compotage | | | | Epinards <small>L</small> | Julienne de légumes <small>C</small> | Riz créole <small>L</small> | Gratin de chou-fleur <small>G - L</small> |
| Fromage / Fromage | | | | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> |
| Dessert | | | | Fruit cuit | Dessert lacté <small>L</small> | Fruits de saison | Tarte aux prunes <small>L - O - G</small> |
| Soir | | | | | | | |
| Entrée | | | | Velouté de pois cassés <small>L - C - ASS</small> | Velouté de carottes au kiri <small>L - C - ASS</small> | Velouté de légumes <small>C - L</small> | Potage à la tomate <small>C - L - ASS</small> |
| Plat | | | | Tomates farcies mayonnaise et thon <small>M - ASS - O - P</small> | Salade de pommes de terre au hareng fumé <small>M - ASS - P</small> | Flammenkueche <small>L - G</small> | Jambon blanc + beurre <small>L</small> |
| Compotage | | | | Salade verte <small>M - ASS</small> | **** | Salade verte <small>M - ASS</small> | Pommes de terre bouillies |
| Fromage / Fromage | | | | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> |
| Dessert | | | | Entremet / crème dessert <small>L</small> | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit cuit |
| <p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p> | | | | | | | |

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
Menu sous réserve de réception des marchandises
DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 02 MENUS SEPTEMBRE 2022

| | Lundi 05 Septembre | Mardi 06 Septembre | Mercredi 07 Septembre | Jeudi 08 Septembre | Vendredi 09 Septembre | Samedi 10 Septembre | Dimanche 11 Septembre |
|---|--|--|--|--|--|---|---|
| Midi | | | | | | | |
| Entrée | Salade de betteraves <small>M - ASS</small> | Salade de pâtes au basilic <small>G - M - ASS - L</small> | Salade de tomates, fêta, concombres, melon et menthe <small>M - ASS - L</small> | Fonds d'artichauts au chèvre <small>M - ASS - L</small> | Pomelos | Sardines <small>P - ASS</small> | Carottes râpées vinaigrette <small>M - ASS</small> |
| Plat | Boulettes de bœuf sauce tomate <small>S - G</small> | Petits farcis de légumes maison <small>G - C - ASS</small> | Boudin noir aux pommes <small>ASS - L - C</small> | Lasagnes à la bolognaise <small>L - G - ASS - C - O</small> | Filet de lieu noir sauce capres <small>P - L - ASS - G - O - CR - C</small> | Sauté de dinde au curry <small>L - ASS - M</small> | Rôti de veau aux pruneaux <small>ASS - L - G - C</small> |
| | Spaghettis au beurre <small>L - G</small> | **** | Purée de pommes de terre <small>ASS - L</small> | **** | Riz créole <small>L</small> | Haricots verts | Semoule <small>L - G</small> |
| | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> |
| Dessert | Fruit de saison | Dessert lacté <small>L</small> | Fruit cuit | Entremet / crème dessert <small>L</small> | Fruit de saison | Dessert lacté <small>L</small> | Tarte aux fruits rouges <small>L - O - G - FC</small> |
| Soir | | | | | | | |
| Entrée | Soupe minestrone <small>G - C</small> | Velouté de petits pois <small>L - C</small> | Velouté de courgettes <small>L - C</small> | Potage de légumes <small>C</small> | Velouté de brocolis <small>L - C - ASS</small> | Potage provençal <small>C - L - ASS</small> | Potage de vermicelles <small>G - C</small> |
| Plat | Flan de courgettes et sauce tomate <small>O - L - G</small> | Salade de riz, crevettes, surimi et mayonnaise <small>M - ASS - P - O - CR - MO - G</small> | Salade César <small>L - G - M - ASS</small> | Croque Monsieur <small>L - G</small> | Aubergines à la tomate <small>L</small> | Tarte tomates mozzarella <small>L - O - G</small> | Jambon blanc et beurre <small>L</small> |
| | **** | Salade verte <small>M - ASS</small> | **** | Salade verte <small>M - ASS</small> | **** | Salade verte <small>M - ASS</small> | Salade verte <small>M - ASS</small> |
| | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> |
| Dessert | Fruit cuit | Fruit de saison | Entremet / crème dessert <small>L</small> | Fruit de saison | Dessert lacté <small>L</small> | Fruit cuit | Fruit de saison |
| <p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p> | | | | | | | |

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 03 MENUS SEPTEMBRE 2022

| | Lundi 12 Septembre | Mardi 13 Septembre | Mercredi 14 Septembre | Jeudi 15 Septembre | Vendredi 16 Septembre | Samedi 17 Septembre | Dimanche 18 Septembre |
|--|--|---------------------------------------|---|---|---|---|--|
| | Midi | | | | | | |
| Entrée | Salade de lentilles M - ASS | Houmous et mouillettes G - L - ASS | Tomates mozzarella M - ASS - L | Salade de tomates, anchois, radis et beurre M - ASS - L - P | Haricots verts aux échalotes M - ASS | Sardines P - ASS | Pomelos |
| Plat | Bœuf braisé L - C - ASS | Escalope viennoise O - G | Œufs au plat O - L | Steak haché sauce roquefort L - G | Risotto au colin L - C - ASS - P - CR - MO | Sauté de porc à la provençale ASS | Cuisse de lapin sauce vin blanc ASS |
| | Ratatouille | Petits pois L | Frites | Gratin de pâtes L - G | **** | Riz créole L | Brocolis persillés |
| | Fromage entre 100 et 150mg de calcium L | Fromage > 150mg calcium L | Fromage entre 100 et 150mg de calcium L | Fromage entre 100 et 150mg de calcium L | Fromage > 150mg calcium L | Fromage > 150mg calcium L | Fromage > 150mg calcium L |
| Dessert | Entremet / crème dessert L | Fruit cuit | Fruit de saison | Moelleux au chocolat L - O - G - S | Dessert lacté L | Fruit cuit | Tarte au citron meringuée L - O - G |
| | Soir | | | | | | |
| Entrée | Velouté de champignons L - C - ASS | Velouté de chou fleur L - C - ASS | Velouté de carottes au boursin L - C - ASS | Velouté de légumes C - L | Velouté de légumes C - L | Velouté de légumes C - L | Potage à la tomate C - L - ASS |
| Plat | Spaghettis au thon et à la tomate G - P | Tarte aux courgettes L - O - G | Vol au vent à la bandade de morue L - C - ASS - P - CR - G - D | Pois chiches à l'orientale C - ASS | Salade de pommes de terre au hareng fumé M - ASS - P | Friand aux champignons L - O - G - M - ASS | Jambon blanc + beurre L |
| | **** | Salade verte M - ASS | **** | **** | **** | Salade verte M - ASS | Pommes de terre vapeur |
| | Fromage > 150mg calcium L | Fromage > 150mg calcium L | Fromage entre 100 et 150mg de calcium L | Fromage > 150mg calcium L | Fromage entre 100 et 150mg de calcium L | Fromage > 150mg calcium L | Fromage > 150mg calcium L |
| Dessert | Fruit de saison | Dessert lacté L | Entremet / crème dessert L | Fruit cuit | Fruit de saison | Entremet / crème dessert L | Fruit de saison |
| <p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p> | | | | | | | |

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 04 MENUS SEPTEMBRE 2022

| | Lundi 19 Septembre | Mardi 20 Septembre | Mercredi 21 Septembre | Jeudi 22 Septembre | Vendredi 23 Septembre | Samedi 24 Septembre | Dimanche 25 Septembre |
|--|--|--|---|--|---|---|---|
| Midi | | | | | | | |
| Entrée | Salade de champignons <small>M - ASS</small> | Salade de haricots rouge au maïs <small>M - ASS</small> | Salade de tomates <small>M - ASS</small> | Pomelos | Mortadelle et cornichons <small>L - M - FC - ASS</small> | Salade de riz provençale <small>M - ASS</small> | Salade de betteraves <small>M - ASS</small> |
| Plat | Blanc de poulet à la forestière <small>L - ASS - G - C</small> | Poisson pané <small>G - P</small> | Steak haché de bœuf | Rôti de porc à la moutarde <small>M - ASS - G - C</small> | Bourride de sèche <small>D - P - MO</small> | Saucisse de Lozère | Sauté de veau aux olives <small>ASS - C - M - G</small> |
| ----- | Tortis à l'huile d'olive <small>G</small> | Tian de légumes | Gratin dauphinois <small>O - L</small> | Courgettes sautées | **** | Aubergines à la provençale <small>L</small> | Semoule à l'huile d'olive <small>G</small> |
| ----- | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> |
| Dessert | Dessert lacté <small>L</small> | Fruit de saison | Dessert lacté <small>L</small> | Entremet / crème dessert <small>L</small> | Fruit de saison | Fruit cuit | Tarte aux fruits <small>L - O - G</small> |
| Soir | | | | | | | |
| Entrée | Velouté poireaux et pommes de terre <small>L</small> | Velouté de chou-fleur <small>C - L - ASS</small> | Potage de semoule à l'ail <small>C - L - G</small> | Velouté de carottes <small>L - C - ASS</small> | Potage de légumes <small>C</small> | Potage de poivrons doux <small>L - C - ASS</small> | Soupe de poisson et croutons <small>L - C - P - CR - G</small> |
| Plat | Poêlée aubergines, poivrons et anchois <small>C - ASS - P</small> | Gratin de penne et viande hachée <small>G - L - ASS</small> | Gratin de colin poireaux <small>L - P</small> | Croque forestier <small>G - L</small> | Quiche Lorraine <small>L - O - G</small> | Poêlée de pommes de terre, oignons et poulet | Omelette aux champignons <small>O - L</small> |
| ----- | **** | **** | **** | Salade verte <small>M - ASS</small> | Salade verte <small>M - ASS</small> | **** | Salade verte <small>M - ASS</small> |
| ----- | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> |
| Dessert | Fruit cuit | Entremet / crème dessert <small>L</small> | Fruit de saison | Dessert lacté <small>L</small> | Fruit cuit | Dessert lacté <small>L</small> | Fruit de saison |
| <p><small>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</small></p> | | | | | | | |

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 05 MENUS SEPTEMBRE 2022

| | Lundi 26 Septembre | Mardi 27 Septembre | Mercredi 28 Septembre | Jeudi 29 Septembre | Vendredi 30 Septembre | | |
|---|---|--|---|---|--|--|--|
| Midi | | | | | | | |
| Entrée | Salade de tomates et fêta <small>M - ASS - L</small> | Salade verte et croutons <small>M - ASS - G - L</small> | REPAS LES CARAIBES Samoussa aux légumes <small>S - G - O - M - ASS</small> Bœuf à la cubaine <small>ASS - G - C</small> Poêlée de légumes épicée <small>ASS - C</small> Fromage > 150mg calcium <small>L</small> Douceur des caraïbes à la mangue et noix de coco <small>L</small> | Salade de betteraves et maïs <small>M - ASS</small> | Salade de haricots verts et oignons des Cévennes <small>M - ASS</small> | | |
| Plat | Rôti de porc à l'échalote <small>L - C</small> | Raviolis sauce au bleu <small>G - L</small> | | Risotto au parmesan <small>L - C - ASS</small> | Filet de cabillaud à l'oseille <small>ASS - L - P - G</small> | | |
| | Piperade | **** | | **** | Pommes de terre vapeur | | |
| | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | | |
| Dessert | Entremet / crème dessert <small>L</small> | Fruit cuit | | Fruit de saison | Dessert lacté <small>L</small> | | |
| Soir | | | | | | | |
| Entrée | Potage de légumes <small>C</small> | Velouté de courgettes et pommes de terre <small>L - C</small> | Velouté de cresson <small>L - C</small> | Soupe de pois chiche | Velouté de courgettes <small>L - C</small> | | |
| Plat | Cordon bleu de volaille <small>G - S - L</small> | Jambon blanc <small>L</small> | Quiche aux carottes et chèvre <small>L - O - G</small> | Tomates farcies à la macédoine de légumes <small>M - ASS - O</small> | Taboulé au poulet <small>L</small> | | |
| | Salade verte <small>M - ASS</small> | Carottes sautées | Salade verte <small>M - ASS</small> | **** | **** | | |
| | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | Fromage > 150mg calcium <small>L</small> | | |
| Dessert | Dessert lacté <small>L</small> | Fruit de saison | Fruit cuit | Dessert lacté <small>L</small> | Fruit de saison | | |
| Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE) | | | | | | | |

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour