

Menus midi et collations du soir Septembre

Semaine du 2 au 8 septembre

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
Midi	<p>Rillettes de sardine (F)</p> <p>Daube de bœuf (F) provençale Origine France </p> <p>Pommes de terre vapeur (F) </p> <p>Pont l'Evêque (F) </p> <p>Mirabelles (F)</p>	<p>Pissaladière (pâte fraîche) (F)</p> <p>Saucisse de Toulouse (F)</p> <p>Origine France Pavé de colin(S) d'Alaska sauce curry</p> <p>Gratin de brocolis (S) </p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Caviar d'aubergines (F) </p> <p>Rôti de bœuf (F) jus aux oignons Origine France </p> <p>Purée de pommes de terre (F) </p> <p>Camembert (F) </p> <p>Fromage blanc (F) à la confiture de fruits rouges locale </p>	<p>Salade verte (F) vinaigrette balsamique </p> <p>Emincé de porc (F) aux olives Origine France Filet de plie (S) à l'huile d'olive</p> <p>Tomates provençale (F) </p> <p>Tomme Le Gavoua (F) </p> <p>Cake à la noix de coco du chef (farine locale) </p>	<p>Taboulé (F) </p> <p>Filet de cabillaud frais sauce citron persillé</p> <p>Fenouil à la crème (F) </p> <p>Yaourt nature (F) </p> <p>Nectarine (F) </p>	<p>Bâtonnets de légumes (F) sauce anchoïade </p> <p>Cuisse de poulet (F) rôtie aux herbes Origine France </p> <p>Riz provençal (F)</p> <p>Emmental (F)</p> <p>Panna cotta aux copeaux de chocolat (F) </p>	<p>Carottes râpées (F) à l'aneth </p> <p>Gigot d'agneau (F) jus à l'ail F Origine France </p> <p>Flageolets au thym (F)</p> <p>Saint Nectaire (F) </p> <p>Tarte au citron (F) (pâte à tarte locale) </p>
Collations	<p>Potage de légumes aux vermicelles (F)</p> <p>Bleu d'auvergne (F) </p> <p>Crumble aux poires (F) (farine locale) </p>	<p>Piperade (F) </p> <p>Tomme grise (F)</p> <p>Crème au café (F) </p>	<p>Soupe de lentilles (F) </p> <p>Cantal (F) </p> <p>Pomme (F) au four au miel local </p>	<p>Céleri vinaigrette au cerfeuil (F) </p> <p>Fromage frais nature (F) </p> <p>Banane (F) </p>	<p>Gaspacho (F)</p> <p>Munster (F) </p> <p>Purée de pommes et sablé maison (F) </p>	<p>Salade de tomates, dés d'emmental (F) </p> <p>Pointe de Brie (F)</p> <p>Melon (F)</p>	<p>Potage Choisy (F) (poireau/salade)</p> <p>Yaourt nature (F) </p> <p>Poire (F) </p>

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Pêche durable
- Bœuf français
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Pain artisanal 100% bio ultra local

Menus midi et collations du soir Septembre

Semaine du 9 au 15 septembre

Midi

Collations

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
Midi	<p>Salade de riz aux olives (F) </p> <p>Gratin de fruits de mer (S)</p> <p>Blettes persillées (F) </p> <p>Pont l'Evêque (F)</p> <p>Pomme (F) </p>	<p>Tomate mozzarella (F)</p> <p>Escalope de dinde (F) condiment champignons Origine France</p> <p>Céleri braisé (F) </p> <p>Tomme grise (F)</p> <p>Semoule au lait (F) </p>	<p>Mousse de canard (F) et cornichon</p> <p>Tripes à la mode de Caen (F) Origine France Saumonette (S) sauce Marseillaise</p> <p>Pommes de terre vapeur (F)</p> <p>Yaourt nature (F)</p> <p>Raisin noir (F) </p>	<p>Méli mélo de salade verte (F) </p> <p>Spaghettis à la bolognaise (Bœuf bio (S) 10% MG) Origine France</p> <p>(pâtes semi-complètes) (F) </p> <p>Comté (F) </p> <p>Poire cuite (F) à la cannelle </p>	<p>Céleri râpé au curry (F) </p> <p>Pavé de colin (S) d'Alaska sauce vierge </p> <p>Navets sautés (F) </p> <p>Montboissié (F)</p> <p>Crêpe au sucre (F)</p>	<p>Soupe de pois cassés (F)</p> <p>Œufs durs (5G) sauce mornay Origine France</p> <p>Carottes Persillées (F) </p> <p>Fromage blanc nature (F) </p> <p>Pastèque (F) </p>	<p>Piperade (F) </p> <p>Rôti de bœuf (F) au jus Origine France</p> <p>Gratin Dauphinois (F) </p> <p>Fourme d'Ambert (F) </p> <p>Gâteau d'anniversaire: Moka (F) (farine locale) </p>
Collations	<p>Brocolis (S) mimosa </p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Fromage blanc (F) au miel local et aux dattes </p>	<p>Potage paysan (F) </p> <p>Fromage frais nature (F)</p> <p>Prunes (F) </p>	<p>Betteraves (5G) à la vinaigrette </p> <p>Cantal (F)</p> <p>Gâteau au miel (F) (farine locale) </p>	<p>Potage Crécy (F)</p> <p>Pointe de Brie (F)</p> <p>Riz au lait (F) à la pistache </p>	<p>Salade verte (F) thon et olives noires </p> <p>Tomme de pays (F) </p> <p>Nectarine (F) </p>	<p>Velouté picard (F)</p> <p>Camembert (F) </p> <p>Purée pomme banane et sablé maison (F) </p>	<p>Tomate et Mozzarella (F)</p> <p>Yaourt nature (F) </p> <p>Melon (F) </p>

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Pêche durable
- Bœuf français
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine









































(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Pain artisanal 100% bio ultra local

Menus midi et collations du soir Septembre

Semaine du 16 au 22 septembre

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
Midi	<p>Carottes râpées (F) à l'orange  </p> <p>Filet de merlu (S) sauce Nantua </p> <p>Haricots verts (S) persillés</p> <p>Tomme Grise (F)</p> <p>Riz au lait (F) </p>	<p>Salade de pommes de terre, thon, persil (F)</p> <p>Sauté de porc (F) au romarin Origine France</p> <p>Filet de hoki (S) huile d'olive au citron</p> <p>Gratin de butternut (F) </p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Poire (F) </p>	<p>Piperade (F)</p> <p>Cassoulet (F) Origine France</p> <p>Filet de plie (S) sauce crème aux herbes</p> <p>(haricots blancs coco) (F)</p> <p>Yaourt nature (F) </p> <p>Raisin (F)  </p>	<p>Bâtonnets de légumes (F) sauce tapenade </p> <p>Rôti de bœuf (F) au jus Origine France </p> <p>Purée de pommes de terre (F) </p> <p>Edam (F)</p> <p>Pomme au four (F) à la gelée de groseille </p>	<p><u>Menu « Aioli »</u></p> <p>Courgettes râpées (F) à l'huile d'olive </p> <p>Aioli de poisson (S) </p> <p>Légumes de l'aioli (F) </p> <p>Bleu d'Auvergne (F)</p> <p>Cake sucré aux blettes (F) (farine locale)  </p>	<p> Salade de pâtes (F) et dés d'emmental vinaigrette au cerfeuil</p> <p>Cuisse de poulet (F) sauce citron Origine France </p> <p>Poêlée de légumes (F)</p> <p>Yaourt nature (F) </p> <p>Banane (F) </p>	<p>Salade iceberg (F) aux raisins secs vinaigrette miel & moutarde à l'ancienne</p> <p>Blanquette de veau (F) Origine France</p> <p>Riz semi-complet (F) </p> <p>Munster (F) </p> <p>Eclair parfum café (S)</p>
Collations	<p>Soupe minestrone (F)</p> <p>Yaourt nature (F) </p> <p>Pomme (F) </p>	<p>Poireaux sauce ravigote (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Crème au praliné (F) </p>	<p>Potage choisy (F) </p> <p>Emmental (F)</p> <p>Gâteau au chocolat (F) (farine locale)  </p>	<p>Salade verte (F) et lardon</p> <p>Fromage blanc Nature (F) </p> <p>Melon (F) </p>	<p>Velouté de champignons (F) </p> <p>Pointe de brie (F)</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Céleri, courgette et tomate (F)</p> <p>Comté (F) </p> <p>Purée de poires et sablé maison (F)   </p>	<p>Soupe de lentilles au cumin (F) </p> <p>Tomme le Gavoua (F) </p> <p>Fromage blanc (F) à la confiture de figue </p>



Produits issus du pays du Lérins



Produits Label Rouge



Volaille certifiée



Produits issus de l'agriculture locale



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Produits issus de l'agriculture BIO



Bœuf français



Recette élaborée dans notre cuisine

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Pain artisanal 100% bio ultra local

Menus midi et collations du soir Septembre

Semaine du 23 au 29 septembre

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
Midi	Champignons (F) à la crème Emincé de porc (F) sauce provençale Origine France Filet de plie (S) sauce provençale Pommes de terre vapeur (F) Tomme blanche (F) Crème à la vanille (F)	Fenouil sauce gribiche (F) Sauté de bœuf (F) à la Hongroise Origine France Courgettes braisées (F) Camembert (F) Clafoutis pomme banane (F) (farine locale)	Betteraves (5G) vinaigrette à la ciboulette Choucroute garnie (F) Origine France Choucroute de la mer (S) (choux & pommes de terre) (F) Yaourt nature (F) Poire (F)	Salade verte (F) aux lardons Rognons de bœuf (S) sauce Bordelaise Origine France Penne rigate au blé complet (F) Fourme d'Ambert (F) Purée pomme pêche et sablé maison (F)	Salade de pommes de terre (F) mimosa Pavé de colin d'Alaska (S) aux herbes de Provence Gratin de blettes (F) Fromage frais sucré (F) Prunes (F)	Potage paysan (F) Hachis parmentier bœuf haché 10% bio (S) et pdt (F) Origine France Pont l'Evêque (F) Kiwi (F)	Carottes râpées (F) aux raisins secs Cuisse de canette (F) rôtie au jus Origine France Purée de pommes de terre au romarin (F) Cantal (F) Paris Brest (S)
Collations	Carottes râpées (F) et raisins secs Bleu (F) Pastèque (F)	Potage de légumes variés (F) Fromage blanc nature (F) Raisin (F)	Salade fraîcheur de printemps (F) Munster (F) Cake aux épices (farine locale) (F)	Gaspacho (F) Tomme grise (F) Semoule au lait (F)	Carottes et courgettes râpées (F) Edam (F) Poire au vin (F)	Potage de légumes aux vermicelles (F) St Nectaire (F) Fromage blanc (F) à la confiture locale de citron de Menton	Tomate et gouda en dés (F) Yaourt nature (F) Banane (F)



Produits issus du pays du Lérins



Produits issus de l'agriculture locale



Produits issus de l'agriculture BIO



Produits Label Rouge



Pêche durable



Bœuf français



Volaille certifiée



Appellation d'origine protégée



Recette élaborée dans notre cuisine

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Pain artisanal 100% bio ultra local