





Semaine du 2 au 8 septembre

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



Produits issus de l'agriculture BIO







Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

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





Menus midi et collations du soir Septembre



Semaine du 9 au 15 septembre

	semaine du 7 au 15 septembre							
	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	
Midi	Salade de riz aux olives (F) Gratin de fruits de mer (S) Blettes persillées (F) Pont l'Evêque (F) Pomme (F)	Tomate mozzarella (F) Grillade: Escalope de dinde (F) condiment champignons Origine France Céleri braisé (F) Tomme grise (F) Semoule au lait (F)	Mousse de canard (F) et cornichon Tripes à la mode de Caen (F) Origine France Saumonette (S) sauce Marseillaise Pommes de terre vapeur (F) Yaourt nature (F) Raisin noir (F)	Méli mélo de salade verte (F) Spaghettis à la bolognaise (Bœuf bio (S) 10% MG) Origine France (pâtes semicomplètes) (F) Comté (F) Poire cuite (F) à la cannelle	Céleri râpé au curry (F) Pavé de colin (S) d' Alaska sauce vierge Navets sautés (F) Montboissié (F) Crêpe au sucre (F)	Soupe de pois cassés (F) Œufs durs (5G) sauce mornay Origine France Carottes Persillées (F) Fromage blanc nature (F) Pastèque (F)	Rôti de bœuf (F) au jus Origine France Gratin Dauphinois (F) Fourme d'Ambert (F) Gâteau d'anniversaire: Moka (F) (farine locale)	
Collations	Brocolis (S) mimosa Coulommiers (F) Fromage blanc (F) au miel local et aux dattes	Potage paysan (F) Fromage frais nature (F) Prunes (F)	Betteraves (5G) à la vinaigrette Cantal (F) Gâteau au miel (F) (farine locale)	Potage Crécy (F) Pointe de Brie (F) Riz au lait (F) à la pistache	Salade verte (F) thon et olives noires Tomme de pays (F) Nectarine (F)	Velouté picard (F) Camembert (F) Purée pomme banane et sablé maison (F)	Tomate et Mozzarella (F) Yaourt nature (F) A Melon (F)	



Produits issus du pays du Lérins



Produits issus de l'agriculture locale



Produits issus de l'agriculture BIO

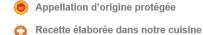








Bœuf français



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

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office









Semaine du 16 au 22 septembre

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



Produits issus de l'agriculture locale Produits issus de l'agriculture BIO

Produits Label Rouge Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Q Volaille certifiée

Recette élaborée dans notre cuisine

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office



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

Bœuf français



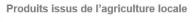
Menus midi et collations du soir Septembre



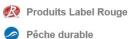
Semaine du 23 au 29 septembre

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
Midi	Champignons (F) à la crème	Fenouil sauce gribiche (F)	Betteraves (5G) vinaigrette à la ciboulette	Salade verte (F) aux lardons	Salade de pommes de terre (F) mimosa	Potage paysan (F)	Carottes râpées (F) aux raisins secs
	Emincé de porc (F) sauce provençale Origine France Filet de plie (S)	Sauté de bœuf (F) à la Hongroise Origine France	Choucroute garnie (F) Origine France	Rognons de bœuf (S) sauce Bordelaise Origine France	Grillade: Pavé d colin d'Alaska (S) aux herbes de	Hachis parmentier bœuf haché 10%	Cuisse de canette (F) rôtie au jus Origine France
	Pommes de terre	Courgettes braisées (F)	Choucroute de la mer (S)	Penne rigate au blé complet (F)	Provence Gratin de blettes (F)	bio (S) et pdt (F) AS Origine France	Purée de pommes de terre au
	vapeur (F) Tomme blanche (F)	Camembert (F) Clafoutis pomme	(choux & pommes de terre) (F) Yaourt nature (F)	Fourme d'Ambert (F) Purée pomme	Fromage frais sucré (F)	Pont l'Evêque (F) 🏀 Kiwi (F)	romarin (F) Cantal (F)
	Crème à la vanille (F)	banane (F) (farine locale)	Poire (F) 48	pêche et sablé maison (F)	Prunes (F)	KIWI (I)	Paris Brest (S)
Collations	Carottes râpées (F)et raisins secs	Potage de légumes variés (F)	Salade fraicheur de printemps (F)	Gaspacho (F)	Carottes et courgettes râpées (F)	Potage de légumes aux vermicelles (F) St Nectaire (F)	Tomate et gouda en dés (F)
	Bleu (F)	Fromage blanc nature (F)		Tomme grise (F)	Edam (F)	Fromage blanc (F) à la confiture locale	Yaourt nature (F)
	Pastèque (F) 🤪	Raisin (F)	Cake aux épices (farine locale) (F)	Semoule au lait (F)	Poire au vin (F)	de citron de Menton	Banane (F)

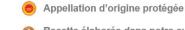




Produits issus de l'agriculture BIO



Bœuf français



Q Volaille certifiée

Recette élaborée dans notre cuisine



