

Déjeuner

	lun. 03/02	mar. 04/02	mer. 05/02	jeu. 06/02	ven. 07/02
Entrée	Salade coleslaw	Friand au fromage	Rillettes de thon	Betteraves bio	Salade de pois chiches bio
Plat	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortellini au boeuf	Rôti de dinde Lentilles cuisinées	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Compote pomme banane	Fruit de saison bio	Semoule au lait	Flan bio au caramel	Fruit de saison HVE

Dîner

	lun. 03/02	mar. 04/02	mer. 05/02	jeu. 06/02	ven. 07/02
Potage	Crème de céleri Rondelé nature	Potage crème de volaille Petit moule ail et fines herbes	Potage de haricots verts Six de savoie	Crème de potiron Saint bricet	Soupe de poisson Chantailou

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Ces menus sont susceptibles de modification du à l'approvisionnement.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpees en France ou UE.

 : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Origine France

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Viandes de France

 : Certification environnementale niveau 2

 : Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

CCAS DE LANTOSQUE



Déjeuner

	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02
Entrée	Croisillon aux champignons	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise
Plat	Emincé de poulet au caramel Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes bio	Boudin noir Purée de légumes CE2	Paleron braisé façon potée Chou vert	Parmentier de poisson
Fromage	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison HVE	Crème dessert chocolat bio	Yaourt aromatisé bio	Liégeois café	Banane

Dîner

	lun. 10/02	mar. 11/02	mer. 12/02	jeu. 13/02	ven. 14/02
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes	Crème de courgettes et basilic
Fromage	Six de savoie	Chantailou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découppées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Région

CCAS DE LANTOSQUE



Déjeuner

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02
Entrée	Betteraves bio	Oeuf dur bio	Quiche lorraine	Pâté de foie	Céleri rémoulade
Plat	Steak haché de boeuf bio Sauce au poivre Ebly bio	Lasagnes aux épinards et ricotta	Cordon bleu de dinde Haricots verts bio	Blanquette de veau Riz pilaf bio	Batonnets de poisson et citron Fondue d'épinards
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français
Dessert	Crème dessert vanille bio	Banane	Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison HVE	Petits suisses aromatisés bio

Dîner

	lun. 17/02	mar. 18/02	mer. 19/02	jeu. 20/02	ven. 21/02
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon	Saint moret	Saint bricet	Vache qui rit

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes : nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Vandes de France  : Région Ultra Périphérique  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Certification

Déjeuner

lun. 24/02 mar. 25/02 mer. 26/02 jeu. 27/02 ven. 28/02

Entrée

Croustons

Salade verte mélangée

Chou blanc vinaigrette

Cervelas

Acras de morue

Plat

Omelette à l'espagnole
Petits pois à la française bio

Sauce carbonara
Coquillettes bio

Rôti de porc
Polenta bio

Cuisse de poulet
Printanière de légumes

Thon à la catalane
Riz pilaf bio

Fromage

Brie

Emmental bio

Rondelé nature bio

Edam bio

Saint nectaire

Dessert

Compote pomme abricot bio

Fruit de saison bio

Flan bio au caramel

Banane

Yaourt aromatisé bio

Dîner

lun. 24/02 mar. 25/02 mer. 26/02 jeu. 27/02 ven. 28/02

Potage

Crème de brocolis

Velouté de tomates

Velouté clamart

Soupe à l'oignon

Potage brunoise de légumes

Fromage

Saint moret

Carré frais

Cantadou

Charenteige

Samos