

CCAS DE LANTOSQUE



Déjeuner

lun. 03/03
 mar. 04/03
MARDI GRAS
 mer. 05/03
 jeu. 06/03
 ven. 07/03

Entrée	Carottes rapées	Taboulé	Quiche lorraine	Salade de lentilles
Plat	Steak haché de bœuf Sauce au poivre Purée de pommes de terre	Cuise de poulet Petits pois Saint Paulin bio	Paupiette de veau normande Courgettes sautées bio	Batonnets de colin Brocolis sautés bio
Fromage	Gouda bio	Fruit de saison HVE	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Compote de pomme	Gaufre liégeoise	Yaourt aromatisé bio	Banane

Dîner

lun. 03/03
 mar. 04/03
 mer. 05/03
 jeu. 06/03
 ven. 07/03

Potage	Potage potiron carottes	Potage de haricots verts	Crème de céleri	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature	Petit moulé ail et fines herbes	Saint bricet	Chantalilou



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.

Origine France : Certification Environnementale de niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Vandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Certification Environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

lun. 10/03
 mar. 11/03
 mer. 12/03
 jeu. 13/03
 ven. 14/03

MENU GRAND FROID

Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Betteraves 	Lasagnes bolognaise 	Cantal 	Rillettes de thon
	Boulettes d'agneau Semoule aux pois chiches bio 	Mimosette bio 	Filet de lieu
		Flan bio au chocolat 	Sauce Garibaldi Riz pilaf bio
		Yaourt aromatisé bio 	Emmental bio
			Fruit de saison HVE

Dîner

lun. 10/03
 mar. 11/03
 mer. 12/03
 jeu. 13/03
 ven. 14/03

Potage	Fromage
Potage poireaux pommes de terre 	Crème de courgettes et basilic
Velouté de légumes 	Saint moret
Chantailou 	Vache qui rit
Potage potiron carottes 	Saint bricet
Potage julienne de légumes 	

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 découpees en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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

CCAS DE LANTOSQUE



Déjeuner

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03
Entrée	Accras de morue	Pizza reine	Salade verte mélangée bio	Rillettes de porc	Carottes râpées bio
Plat	Escalope de volaille panée Pommes de terre persillées	Rôti de porc bio Sauce au curry Carottes sautées bio	Hachis parmentier	Paupiette de dinde Semoule bio	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Camembert bio	Tomme noire	Bleu français
Dessert	Fruit de saison HVE	Compote de pomme	Mousse au chocolat bio	Fruit de saison bio	Fromage blanc aromatisé

Dîner

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03
Potage	Potage Saint Germain	Crème de courgettes et basilic	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.

 : Certification environnementale niveau 2

 : Origine France

 : Haute Valeur Environnementale

 : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Viandes de France

CCAS DE LANTOSQUE



Déjeuner

	lun. 24/03	mar. 25/03	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03
Entrée	Salade coleslaw	Mousse de foie	Salade de haricots verts	Betteraves bio	Friand au fromage
Plat	Croustill végété Epinards branches à la crème	Blanquette de dinde Riz pilaf bio	Sauce carbonara Penne bio	Boulettes de bœuf bio Sauce tomate Polenta bio	Parmentier de Colin
Fromage	Brie	Emmental bio	Rondelé nature bio	Edam bio	Saint nectaire
Dessert	Compote de pomme	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille bio	Compote de poire	Fruit de saison HVE

Dîner

	lun. 24/03	mar. 25/03	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
Fromage	Saint moret	Carré frais	Cantadou	Chanteneige	Samos

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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Pêche Durable