

Déjeuner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
Entrée	Carottes râpées bio	Salade de maïs bio	Betteraves	Salade verte mélangée bio	Macédoine de légumes
Plat	Panê de bié épinards Brocolis sautés	Chili con carne bio Riz pilaf bio	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées bio	Hachis parmentier	Thon à la catalane Spaghettis bio
Accompagnement 2	Pommes crispys	Piperade	Petits pois à la française	Haricots plats	Courgettes sautées
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Fruit de saison HVE	Liégeois vanille	Compote pomme abricot bio	Cocktail de fruits	Crème dessert praliné

Dîner

	lun. 31/03	mar. 01/04	mer. 02/04	jeu. 03/04	ven. 04/04
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Polage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	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, cèleri, 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

Déjeuner

lun. 07/04 mar. 08/04 mer. 09/04 jeu. 10/04 ven. 11/04

Entrée

Saucisson

Taboulé

Oeuf dur bio

Pizza royale

Plat

Omelette aux fines herbes

Raviolis au bœuf

Rôti de porc

Steak haché de bœuf bio

Galette de pommes de terre

Sauce normande

Sauce dijonnaise
Lentilles cuisinées

Sauce échalotes
Haricots verts bio

Courgettes sautées

Accompagnement 2

Carottes jeunes

Brunoise de légumes

Purée crécy bio

Riz pilaf bio

Fromage

Cantal

Mimolette bio

Camembert bio

Tomme blanche

Emmental bio

Dessert

Mousse au chocolat bio

Fruit de saison bio

Compote de pomme

Banane

Dîner

lun. 07/04 mar. 08/04 mer. 09/04 jeu. 10/04 ven. 11/04

Potage

Potage poireaux pommes de terre

Velouté de légumes

Potage potiron carottes

Potage julienne de légumes

Crème de veau

Fromage

Six de savoie

Chantallou

Saint bricet

Vache qui rit

Saint moret

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B, Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

Origine France :  Appellation d'Origine Protégée :  Produit issu de l'agriculture biologique :  Produit Local :  Haute Valeur Environnementale :  Viandes de France :  Certification : 

CCAS DE LANTOSQUE



Déjeuner

	lun. 14/04	mar. 15/04	mer. 16/04	jeu. 17/04	ven. 18/04
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de lentilles	Mousse de foie	Salade de tomate bio vinaigrette	Salade de pois chiches
Plat	Boudin noir Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde Sauce crème Brocolis sautés bio	Cordon bleu de dinde Petits pois à la française	Raviolis ricotta épinards bio	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf
Accompagnement 2	Poêlée de champignons	Penne bio	Pommes crispys	Poêlée de légumes	Piperade
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français
Dessert	Liégeois chocolat bio	Banane	Compote pomme abricot	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé bio
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

Dîner

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 63, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B, Italie (Piemont, Ligurie) selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 découperies en France ou UE
Ces menus sont susceptibles de modifications de dernière minute

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



Déjeuner

lun. 21/04
MENU DE PAQUES

mar. 22/04

mer. 23/04

jeu. 24/04

ven. 25/04

Entrée

Champignons ail et fines herbes

Plat

Gigot d'agneau
Polenta

Cuisse de poulet
Haricots verts bio

Boulettes de soja
Purée de légumes bio

Riz aux petits légumes et porc
sauce barbecue

Salade verte mélangée bio

Accompagnement 2

Courgettes sautées

Carottes fondantes

Aubergines à la tomate

Brunoise de légumes

Fromage

Brie

Emmental bio

Edam bio

Saint nectaire

Dessert

Tiramisu

Mousse au chocolat bio

Fruit de saison HVE

Compote pomme framboise

Fromage blanc aromatisé

Dîner

lun. 21/04

mar. 22/04

mer. 23/04

jeu. 24/04

ven. 25/04

Potage

Crème de brocolis

Velouté clamart

Soupe à l'oignon

Potage cultivateur

Fromage

Saint moret

Carré frais

Chanteneige

Samos

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 24, 28, Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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

 : Viandes de France

 : Origine France

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Certification environnementale niveau 2

 : Haute Valeur Environnementale

 : Pêche Durable

CCAS DE LANTOSQUE



Déjeuner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05
Entrée	Carottes râpées bio	Rillettes de thon	Nem aux légumes et samoussa	Jambon cru	Céleri remoulade
Plat	Lasagnes bolognaise	Cordon bleu de dinde Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Boulettes de veau Sauce au curry Riz à l'indienne	Rôti de bœuf Galette de pommes de terre	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio
Accompagnement 2	Salsifis à la tomate	Pommes campagnardes	Petits pois	Haricots verts	Riz basmati
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Compote de poire bio	Fruit de saison HVE	Crème dessert vanille bio	Paris Brest	Fruit de saison bio

Dîner

	lun. 28/04	mar. 29/04	mer. 30/04	jeu. 01/05	ven. 02/05
Potage	Crème de céleri Rondelé nature	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage		Petit moulté ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	Charitailou

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 24, 25, Italie (Piemont, Ligurie) selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine".
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 du à l'approvisionnement.

Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Pêche Durable

