

MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 01 MARS AU 07 MARS 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Menu 1	Salade verte, chou rouge, maïs vinaigrette	<u>Menu protège ta planète</u> Taboulé	Salade de riz niçois	Pâté de campagne – cornichons	Salade de chou rouge maïs vinaigrette	Avocat -vinaigrette Sauté d'agneau à l'orientale Polenta
	Filet de poisson meunière Poêlée de riz aux légumes	Omelette nature Carottes BIO Vichy	Émincé de dinde à l'indienne Macédoine de légumes	Bœuf BIO Bourguignon Patate douce	Merguez Purée de potiron	Fromage de chèvre frais à tartiner Purée pomme coing
Menu 2	Yaourt nature BIO - sucre Purée de pomme poire	Saint Nectaire AOP Fruit BIO	Mimolette Crème praliné	Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Tomme noire IGP Moelleux au chocolat BIO	Velouté de carottes Mousse au café
	Salade d'haricots verts vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Salade verte au bleu vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	Poireaux vinaigrette	DIMANCHE
Soir	Saucisse de Montbéliard Choucroute	Tomate farcie Purée de pomme de terre	Bavette à cuire sauce échalotes Macaroni	Rôti de veau sauce Normande Blettes persillées	Raie sauce câpres Semoule	Salade de concombre vinaigrette Poulet rôti aux herbes Chou de Bruxelles Fromage crémeux Tarte aux poires
	Fromage type reblochon Nonette à l'orange	Port Salut Coupelle de fruit au sirop	Faisselle - sucre Fruit	Cantal Poire cuite chocolat	Beaufort ½ pamplemousse - sucre	Velouté de poireau PDT Saint Nectaire
	Velouté de légumes verts Yaourt vanille	Velouté de poireaux PDT Crème dessert au praliné	Velouté de carottes Fromage à tartiner aux noix	Velouté de 7 légumes Flan caramel	Velouté de potiron Brie	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
Menu 3 Diabétique	Salade verte, chou rouge, maïs vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Salade verte au bleu	Œufs durs	Salade de chou rouge maïs vinaigrette	Avocat
	<i>Sauté de veau à la tomate, boulgour et poêlée de légumes</i>	<i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i>	<i>Filet de poulet, riz, purée de butternut</i>	<i>Tajine de poulet</i>	<i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i>	<i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i>
Menu 4 Sans sel	Yaourt nature BIO - sucre Purée de pomme poire	Saint Nectaire AOP Fruit BIO	Mimolette Fruit	Fromage blanc BIO Fruit BIO	Tomme noire IGP ½ pamplemousse	Fromage blanc (sucre) Fruit
	Haricots verts	Courgettes râpées	Salade verte	Œufs durs	Chou rouge	<i>Potage s/sel champignons Faisselle (sucre)</i>
Menu 5 Texture tendre	<i>Sauté de veau à la tomate, boulgour et poêlée de légumes</i>	<i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i>	<i>Filet de poulet, riz, purée de butternut</i>	<i>Tajine de poulet</i>	<i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i>	DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES
	Yaourt nature BIO - sucre Purée de pomme poire	Petits suisses - sucre Fruit BIO	Faisselle - sucre Fruit	Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Petits suisses - sucre ½ pamplemousse	Concombre
Soir	Salade d'haricots verts vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Pâté de volaille	Œufs durs	Poireaux vinaigrette	<i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i>
	<i>Potage s/sel 9 légumes Petits suisses (sucre)</i>	<i>Potage s/sel poireaux PDT Yaourt bifidus (sucre)</i>	<i>Potage s/sel champignons Fromage blanc BIO (sucre)</i>	<i>Potage s/sel de 9 légumes Petits suisses (sucre)</i>	<i>Potage s/sel potiron Faisselle (sucre)</i>	<i>Yaourt bifidus (sucre) Purée pomme coing</i>
						<i>Potage s/sel poireau PDT Yaourt bulgare (sucre)</i>

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 08 MARS AU 14 MARS 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Menu 1	Salade de tortis niçoise Escalope de volaille panée Épinards aux croutons gratinés Camembert BIO Fruit BIO	Radis – beurre Sauté de porc sauce Normande Boulgour Cantal AOP Fruit BIO	Salade d'endives vinaigrette Poisson sauce Crevettes Salsifis à la tomate gratiné Yaourt BIO vanille Palets bretons	<u>Menu protège ta planète</u> Salade verte BIO vinaigrette Penne BIO et bolognaise de lentilles Flan vanille nappé caramel Salade de fruit locale	Salade de carottes à l'orange Steak haché à cuire - moutarde Pommes de terre persillées Petits suisses - sucre Fruit BIO	½ pamplemousse - sucre Lapin à la moutarde Purée de pomme de terre Bleu d'Auvergne Mousse au chocolat Velouté de légumes verts Yaourt bifidus aromatisé
Menu 2	Salade de brocolis vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz basmati Fromage de chèvre cendré Fruit	Salade de champignons à la grecque Poulet sauce Corse Purée de panais Vieux pané Fruit	Salade de tomate vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes rissolées Roquefort Purée de pomme banane	Pâté de tête Canard sauce Forestière Chou vert Munster Gâteau aux amandes	Tarte au fromage Calamars sauce Américaine Carottes Coulommiers Mirabelles au sirop	DIMANCHE Salade de haricots verts Bœuf Strogonoff Tagliatelles Comté Milles feuilles Velouté de légumes Yaourt aux morceaux de fruit
Soir	Velouté de carottes Yaourt aux fruits mixés	Velouté de légumes verts Crème au chocolat	Velouté de poireaux PDT Viennois vanille caramel	Velouté de potiron Edam	Velouté de 7 légumes Liégeois café	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
Menu 3 Diabétique	Salade de brocolis vinaigrette <i>Colombo de dinde, riz basmati, petits légumes</i> Camembert BIO Fruit BIO	Radis - beurre <i>Sauté de bœuf, pomme de terre, carottes</i> Tomme noire AOP Fruit BIO	Salade d'endives vinaigrette <i>Colin crème d'amandes, riz jaune, petits légumes</i> Faisselle Fruit	Salade verte BIO vinaigrette <i>Filet de poulet champignons, riz, purée de butternut</i> Yaourt BIO Purée de pomme pruneaux	Salade de carottes à l'orange <i>Filet de colin meunière, pâtes, courgettes</i> Petits suisses Purée de pomme	½ pamplemousse <i>Omelette, pâtes, petits légumes</i> Yaourt bulgare nature (sucre) Purée de pomme <i>Potage s/sel poireaux PDT</i> Petits suisses (sucre)
Menu 4 Sans sel	Brocolis <i>Colombo de dinde, riz basmati, petits légumes</i> Petits suisses - sucre Fruit BIO	Radis <i>Sauté de bœuf, pomme de terre, carottes</i> Fromage blanc BIO -sucre Fruit BIO	Endives <i>Colin crème d'amandes, riz jaune, petits légumes</i> Yaourt BIO à la vanille Fruit	Salade verte BIO <i>Filet de poulet champignons, riz, purée de butternut</i> Yaourt BIO - sucre Purée de pomme pruneaux	Carottes râpées <i>Filet de colin meunière, pâtes, courgettes</i> Petits suisses - sucre Purée de pomme	DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES Haricots verts <i>Bœuf bourguignon, purée de pomme de terre, carotte</i> Petits suisses (sucre) Purée pomme banane
Menu 5 Texture tendre	Salade de brocolis vinaigrette <i>Colombo de dinde, riz basmati, petits légumes</i> Petits suisses - sucre Purée de poire	Radis râpé Poisson sauce Normande Purée de panais Vieux pané Purée de pomme coing	Salade de tomate vinaigrette <i>Colin crème d'amandes, riz jaune, petits légumes</i> Yaourt BIO à la vanille Purée de pomme banane	Coupelle de pâté de volaille Penne BIO et bolognaise de lentilles Flan vanille nappé caramel Purée de pomme pruneaux	Salade de carottes à l'orange <i>Filet de colin meunière, pâtes, courgettes</i> Coulommiers Purée de pomme	
Soir	<i>Potage s/sel 9 légumes</i> Petits suisses (sucre)	<i>Potage s/sel champignons</i> Faisselle (sucre)	<i>Potage s/sel poireaux PDT</i> Yaourt bifidus (sucre)	<i>Potage s/sel de potiron</i> Fromage blanc BIO (sucre)	<i>Potage s/sel 9 légumes</i> Yaourt nature (sucre)	<i>Potage s/sel champignons</i> Faisselle (sucre)

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 15 MARS AU 21 MARS 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Menu 1	½ pamplemousse – sucre Poisson sauce Oignons Duo de courgettes Comté AOC Éclair au chocolat	Salade de betteraves BIO vinaigrette Sauté de veau sauce Paprika Purée de pomme de terre Edam Fruit BIO	Salade de maïs poivrons vinaigrette Tarte au fromage Salade verte vinaigrette Fromage blanc BIO - SUCRE Coupelle de fruit au sirop	Pâté de campagne – cornichons Boulette de bœuf BIO au jus Semoule Gouda Fruit BIO	Menu protège ta planète Salade de verte, chou, radis, maïs vinaigrette Poêlée de riz complet aux haricots rouges Yaourt BIO et LOCAL – sucre Fruit BIO	Chou-fleur vinaigrette Potimenter Port Salut Purée de pomme abricot
						Velouté de légumes Fromage frais à la vanille
Menu 2	Artichaut vinaigrette Rumsteak à cuire sauce poivre Pommes noisette Fourme d'Ambert Purée de pomme poire	Museau vinaigrette Quenelle de volaille sauce Nantua Haricots beurre Coulommiers Nonnettes à l'orange	Salade de champignons à la crème Boudin noir aux pommes Pommes boulangères Saint Marcellin Fruit BIO	Salade de concombre vinaigrette Confit de canard Brocolis Boursault Gâteau de riz	Salade piémontaise Haddock sauce Crème Petit pois Livarot Purée de pomme coing	DIMANCHE
						Avocat - vinaigrette Sauté d'agneau à l'orange Polenta Camembert Beignet de pomme
Soir	Velouté de légumes Crème pistache	Velouté de poireaux PDT Mimolette	Velouté de carotte Yaourt bifidus aromatisé	Velouté de 7 légumes Petits suisses aux fruits	Velouté de poireaux PDT Fromage blanc aromatisé	Velouté de potiron Pont l'Evêque

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
Menu 3 Diabétique	Artichaut vinaigrette <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Comté AOC Purée de pomme poire	Salade de betteraves BIO vinaigrette <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Edam Fruit BIO	Salade de champignons à la crème <i>Tajine de poulet</i> Fromage blanc BIO Fruit BIO	Salade de concombre vinaigrette <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour, poêlée de légumes</i> Gouda Fruit BIO	Salade de verte, chou, radis, maïs vinaigrette <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Yaourt BIO et LOCAL Fruit BIO	Chou-fleur <i>Rôti de dinde au jus, jardinière de légumes</i> Yaourt nature BIO (sucre) Purée de pomme abricot
						<i>Potage s/sel 9 légumes</i> Yaourt bulgare nature (sucre)
Menu 4 Sans sel	½ pamplemousse - sucre <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Fromage blanc BIO - sucre Purée de pomme poire	Betteraves BIO <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Faisselle - sucre Fruit BIO	Champignons <i>Tajine de poulet</i> Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Concombre <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour, poêlée de légumes</i> Petits suisses - sucre Fruit BIO	Salade de verte, chou, radis, maïs <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Yaourt BIO et LOCAL - sucre Fruit BIO	DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES
						Avocat <i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i> Petits suisses (sucre) Purée pomme poire
Menu 5 Texture tendre	½ pamplemousse - sucre Poisson sauce Oignons Duo de courgettes Fromage blanc BIO - sucre Éclair au chocolat	Salade de betteraves BIO vinaigrette Quenelle de volaille sauce Nantua Purée de pomme de terre Coulommiers Nonnette à l'orange	Salade de champignons à la crème <i>Tajine de poulet</i> Saint Marcellin Coupelle de fruit au sirop	Salade de concombre vinaigrette <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour, poêlée de légumes</i> Boursault Gâteau de riz	Salade piémontaise <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Yaourt BIO et LOCAL - sucre Purée de pomme coing	
Soir	<i>Potage s/sel potiron</i> Petits suisses (sucre)	<i>Potage s/sel poireaux PDT</i> Yaourt bulgare (sucre)	<i>Potage s/sel 9 légumes</i> Yaourt bifidus (sucre)	<i>Potage s/sel de champignons</i> Fromage blanc BIO (sucre)	<i>Potage s/sel poireaux PDT</i> Faisselle (sucre)	<i>Potage s/sel potiron</i> Yaourt nature BIO (sucre)

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 22 MARS AU 28 MARS 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Menu 1	Salade de lentilles vinaigrette Bœuf sauce provençale Haricots verts BIO Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Salade verte, chou rouge et maïs vinaigrette Saucisse de Francfort Poêlée de haricots, chou-fleur, artichaut, carotte Edam Banane BIO	Concombre et sauce au yaourt Cordon bleu de volaille Chou-fleur à la tomate Petits suisses – sucre Madeleine au chocolat	<u>Menu protège ta planète</u> Salade verte vinaigrette Mélange de céréales gourmandes BIO et de haricots blancs au cumin Saint Nectaire AOP Fruit BIO	Salade de concombre et tomate vinaigrette Saumon sauce Ciboulette Orge perlée Mimolette Purée de pomme poire	Courgettes râpées vinaigrette Pintade au chou Beaufort Cakes aux fruits confits Velouté de PDT Liégeois au café
	Menu 2	Maquereau à la tomate Coq au vin Tagliatelles Bûche de chèvre Mousse au citron	Salade de poireaux vinaigrette Poisson braisé Gratin Dauphinois Fromage blanc aux fruits Purée pomme banane	Salade verte aux noix vinaigrette Entrecôte à cuire sauce Bordelaise Frites Saint Albray Fruit BIO	Salade d'endives aux croutons Andouillette sauce Moutarde Printanière de légumes Bleu d'Auvergne Fruit	Œufs durs – mayonnaise Rôti de veau sauce Forestière Jeunes carottes Amsterdammer Gâteau de semoule
SOIR		Velouté de poireaux PDT Gouda	Velouté de légumes Yaourt au citron	Velouté de légumes Emmental	Velouté de potiron Crème au chocolat	Velouté de 7 légumes Yaourt aux fruits mixés
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
Menu 3 Diabétique	Salade de tomate vinaigrette <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i> Fromage blanc BIO Fruit BIO	Salade verte, chou rouge et maïs vinaigrette <i>Filet de colin meunière, pâtes, courgettes</i> Edam Banane BIO	Salade verte aux noix vinaigrette <i>Bœuf Bourguignon, purée de pomme de terre, carottes</i> Petits suisses Fruit BIO	Salade d'endives aux croutons <i>Colombo de dinde, riz basmati, petits légumes</i> Saint Nectaire AOP Fruit	Salade de chou blanc et carottes râpées <i>Filet de poulet champignons, riz, purée butternut</i> Mimolette Purée de pomme poire	Courgettes râpées <i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i> Petits suisses (sucre) Purée de pomme <i>Potage s/sel Poireaux PDT</i> Fromage blanc BIO (sucre)
	Menu 4 Sans sel	Tomate <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i> Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Salade verte, chou rouge et maïs <i>Filet de colin meunière, pâtes, courgettes</i> Fromage blanc aux fruits Banane BIO	Salade verte aux noix <i>Bœuf Bourguignon, purée de pomme de terre, carottes</i> Petits suisses - sucre Fruit BIO	Endives <i>Colombo de dinde, riz basmati, petits légumes</i> Fromage blanc BIO - sucre Fruit	Œufs durs <i>Filet de poulet champignons, riz, purée butternut</i> Faisselle - sucre Purée de pomme poire
Menu 5 Texture tendre	Maquereau à la tomate <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i> Fromage blanc BIO - sucre Mousse au citron	Pâté de volaille en coupelle Poisson braisé Gratin Dauphinois Fromage blanc aux fruits Banane BIO	Concombre et sauce au yaourt <i>Bœuf Bourguignon, purée de pomme de terre, carottes</i> Petits suisses - sucre Madeleine chocolat	Rillettes de thon <i>Colombo de dinde, riz basmati, petits légumes</i> Fromage blanc BIO - sucre Purée pomme banane	Œufs durs - mayonnaise <i>Filet de poulet champignons, riz, purée butternut</i> Faisselle - sucre Gâteau de semoule	
Soir	<i>Potage s/sel</i> poireaux PDT Yaourt nature BIO (sucre)	<i>Potage s/sel</i> 9 légumes Fromage blanc BIO (Sucre)	<i>Potage s/sel</i> champignons Yaourt bifidus nature (sucre)	<i>Potage s/sel</i> potiron Petits suisses (sucre)	<i>Potage s/sel</i> 9 légumes Yaourt bulgare (sucre)	<i>Potage s/sel</i> champignons Yaourt nature BIO (sucre)

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 29 MARS AU 04 AVRIL 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Menu 1	Radis - beurre Filet de poisson corn flakes Petits pois à la crème Tomme noire IGP Fruit BIO	Salade de tomate vinaigrette Quenelle de volaille sauce Nantua Macaroni Brie Fruit	Salade de pois chiche vinaigrette Poulet rôti Carottes bâtonnets Yaourt nature BIO - sucre Petit beurre	Saucisson à sec – cornichons Blanquette de veau à l'ancienne Purée de pomme de terre Fromage blanc vanille Fruit BIO	Menu protège ta planète Salade de verte, chou, radis, maïs vinaigrette Omelette BIO Duo de céleri carotte béchamel Mini fromage en coque Tarte aux poires	Champignons à la crème Bœuf ficelle sauce tomate Haricots verts Yaourt nature BIO – sucre Cake aux fruits confits Velouté de poireaux PDT Crème aux œufs
Menu 2	½ pamplemousse – sucre Sauté d'agneau Marengo Céréales gourmandes BIO Port Salut Purée de pomme coing	Salade de blé au surimi Cuisse de lapin sauce Moutarde Brocolis à l'ail Livarot AOC Fruit BIO	Salade verte vinaigrette Bavette à cuire sauce Béarnaise Pommes rôsti Saint Marcellin Purée de pomme pruneaux	Salade verte au bleu vinaigrette Rognons sauce Forestière Choux de Bruxelles Crottin de Chavignol Gâteau de riz	Macédoine mayonnaise Thon à la Bordelaise Bouillabaisse Mimolette Ananas au sirop	DIMANCHE Chou-fleur vinaigrette Couscous boulettes Semoule Camembert BIO Gâteau à l'abricot
Soir	Velouté de poireaux PDT Yaourt bifidus aromatisé	Velouté de 7 légumes Fromage à tartiner aux noix	Velouté de carotte Mousse au chocolat	Velouté de légumes verts Flan nappé caramel	Velouté de potiron Yaourt BIO à la vanille	Velouté de carottes Mousse au citron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
Menu 3 Diabétique	Radis - beurre <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Tomme noire IGP Fruit BIO	Salade de tomate vinaigrette <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour, poêlée de légumes</i> Brie pointe Fruit BIO	Salade verte vinaigrette <i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO Purée pomme pruneaux	Salade verte au bleu <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Petits suisses Fruit BIO	Salade de verte, chou, radis, maïs vinaigrette <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Petits suisses Purée pomme banane	Champignons <i>Tajine de poulet</i> Yaourt nature BIO (sucre) Purée de pomme pruneaux <i>Potage s/sel poireaux PDT Petits suisses (sucre)</i>
Menu 4 Sans sel	Radis <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Petits suisses -sucre Fruit BIO	Tomate <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour, poêlée de légumes</i> Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Salade verte <i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO - sucre Purée pomme pruneaux	Salade verte <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Fromage blanc à la vanille Fruit BIO	Salade de verte, chou, radis, maïs <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Petits suisses - sucre Purée pomme banane	DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES Chou-fleur <i>Colombo d dinde, riz basmati, petits légumes</i> Fromage blanc BIO (sucre) Purée de pomme
Menu 5 Texture tendre	½ pamplemousse <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Tomme noire IGP Purée pomme coing	Salade de tomate vinaigrette Quenelle de volaille sauce Nantua Macaroni Brie pointe Purée pomme poire	Salade de pois chiche vinaigrette <i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO - sucre Purée pomme pruneaux	Rillettes de thon <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Fromage blanc à la vanille Gâteau de riz	Macédoine mayonnaise Omelette BIO Duo de céleri carotte béchamel Petits suisses - sucre Tarte aux poires	<i>Potage s/sel champignons Yaourt bulgare (sucre)</i>
Soir	<i>Potage s/sel poireaux PDT Yaourt nature BIO (sucre)</i>	<i>Potage s/sel 9 légumes Fromage blanc BIO (sucre)</i>	<i>Potage s/sel de champignons Petits suisses (sucre)</i>	<i>Potage s/sel 9 légumes Yaourt bifidus nature (sucre)</i>	<i>Potage s/sel potiron Faisselle (sucre)</i>	

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.