
















La roquette sur siagne

Menus midi



Semaine 2 : du 26 Juillet au 1er Août 2021

	LUNDI 26/07/2021	MARDI 27/07/2021	MERCREDI 28/07/2021	JEUDI 29/07/2021	VENDREDI 30/07/2021
REPAS MIDI	 Salade haricots verts BIO Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne Origine France Poêlée provençale Edam Fruit de saison	Melon Merguez au jus Semoule Coulommiers Crème dessert vanille du chef	 Rôti de veau (F) BIO sauce tomate Pennes <i>et emmental râpé</i> Faisselle Lacté saveur chocolat	 Guacamole au fromage blanc BIO avec pain suédois  Tortilla PDT BIO et courgettes *** Gouda Brownie mexicain (haricots rouges)	 Concombre BIO à la crème ciboulette Choucroute de la mer *** Carré Compote pomme abricots

-  Produits issus du pays du Léris
-  Produits Label Rouge
-  Volaille certifiée
-  Produits issus de l'agriculture locale
-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Bœuf français
-  Recette élaborée dans notre cuisine

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

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office



Mise à jour : 07/06/2021



La roquette sur siagne

Menus midi



Semaine 3 : du 02 Août au 08 Août 2021

	LUNDI 02/08/2021	MARDI 03/08/2021	MERCREDI 04/08/2021	JEUDI 05/08/2021	VENDREDI 06/08/2021
REPAS MIDI	 Piperade	 Radis BIO beurre	 Houmous du chef	Melon	 Tomate BIO et mozzarella
	 Hoki MSC sauce bercy	Escalope de dinde au jus	Steak haché ketchup	Boulette de mouton façon orientale	 Marmite de poisson sauce épices douces
	Purée d'épinards	Haricots verts	Frites au four	Semoule	Macaroni <i>et emmental râpé</i>
	Yaourt aromatisé	Mûche mi-chèvre	Yaourt nature brassé	Saint Paulin	Petit cotentin
	Mousse au citron	 Semoule au lait du chef	Fruit de saison	Poire au naturel	Liégeois café

 Produits issus du pays du Léris

 Produits issus de l'agriculture locale

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Produits Label Rouge

 Pêche durable

 Bœuf français

 Volaille certifiée

 Appellation d'origine protégée

 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 crus prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.



Mise à jour : 07/06/2021





La roquette sur siagne

Menus midi



Semaine 4 : du 09 Août au 15 Août 2021

	LUNDI 09/08/2021	MARDI 10/08/2021	MERCREDI 11/08/2021	JEUDI 12/08/2021	VENDREDI 13/08/2021
REPAS MIDI	Betteraves vinaigrette	Salade verte aux noix	Salade pate à la grecque	 Œufs durs BIO mayonnaise	Salade pois chiches BIO
	Cuisse de poulet sauce au thym	Hachis parmentier	Filet de Merlu MSC sauce curry	Pizza tomate, mozzarella	Tagliatelles sauce crème saumon
	Petits pois (S) carottes (F)	(PDT)	Julienne de légumes	***	***
	Bleu	Coulommiers	Camembert	Yaourt aromatisé	<i>et emmental râpé</i> Petit fromage frais
	Cocktail de fruits au naturel	Fruit de saison	 Crème dessert chocolat du chef	Fruit de saison	Fruit de saison

 Produits issus du pays du Léris

 Produits issus de l'agriculture locale

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Produits Label Rouge

 Pêche durable

 Bœuf français

 Volaille certifiée

 Appellation d'origine protégée

 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 crus prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.



Mise à jour : 07/06/2021