CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07
Entrée	Carottes râpées bio	Salade de maïs bio	Tarte au fromage	Melon	Salade de tomate vinaigrette
Plat	Raviolis ricotta épinards bio	Chili con carne bio Riz pilaf bio	Nugget's de filet de poulet Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Hachis parmentier	Calamars à la romaine Haricots beurre
Accompagnement 2	Poélée forestière	Haricots rouges	Petits pois	Salade verte mélangée bio	Papillons
Fromage	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison HVE	Liégeois vanille	Purée pomme abricot bio	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat bio

Dîner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07
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	Chantaillou	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 découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07
Entrée	Betteraves bio	Pastèque	Salade de tomate HVE	Oeuf dur bio	Pizza royale
Plat	Omelette nature CE2 Purée de légumes bio	Raviolis au bœuf	Rôti de porc dijonnaise Lentilles cuisinées	Escalope de volaille panée Haricots verts	Filet de colin Sauce vierge Courgettes sautées
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Aubergines sauce tomate	Brunoise de légumes	Pommes crispy	Riz pilaf bio
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français
Dessert	Mousse au citron	Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison HVE	Compote de pomme	Fruit de saison bio

Dîner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07
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 *: Origine France* *: Certification environnementale niveau 2* *: Haute Valeur Environnementale* *: Pêche Durable*

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 14/07 **FETE NATIONALE**	mar. 15/07	mer. 16/07	jeu. 17/07	ven. 18/07
Entrée	Feuilleté aux champignons	Pizza au fromage	Tarte chèvre tomate	Salade de tomate bio	Terrine de légumes
Plat	Boudin noir Gratin dauphinois	Rôti de dinde Au jus crémé Carottes jeunes	Filet de poulet Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Quenelles natures bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio	Fish and chips Petits pois
Accompagnement 2	Ratatouille	Penne bio	Haricots beurre	Chou romanesco	Pommes campagnardes
Fromage	Brie	Emmental bio	Rondelé nature bio	Edam bio	Saint nectaire
Dessert	Ile flottante	Fruit de saison HVE	Compote pomme abricot	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé bio

Dîner

	lun. 14/07	mar. 15/07	mer. 16/07	jeu. 17/07	ven. 18/07
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.

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

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07
Entrée	Salade coleslaw	Saucisson	Salade de tomate HVE	Carottes râpées bio	Melon
Plat	Farce carbonara Papillons bio	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts	Omelette nature Petits pois	Croustillant au fromage bio Poêlée de légumes bio	Batonnets de colin Ebly aux petits légumes
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Semoule	Carottes jeunes	Riz pilaf bio	Brunoise de légumes
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Riz au lait	Crème dessert caramel	Fruit de saison HVE	Compote pomme framboise	Fromage blanc aux fruits

Dîner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature	Petit moulé	Six de savoie	Saint bricet	Chantaillou

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

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08
Entrée	Salade de tomate bio vinaigrette	Rillettes de thon	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches
Plat	Steak haché de boeuf bio Sauce pizzaiolo bio Purée de pommes de terre bio	Cordon bleu de dinde Ratatouille	Boulettes de veau Aux olives Polenta bio	Farce bolognaise bio Macaroni bio	Fricassée de colin Sauce curry coco Wok de légumes
Accompagnement 2	Haricots verts	Pommes campagnardes	Chou fleur	Carottes vichy	Riz basmati
Fromage	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
Dessert	Compote pomme poire	Fruit de saison HVE	Crème dessert vanille bio	Yaourt panier de yoplait	Fruit de saison HVE

Dîner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08
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	Chantaillou	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 découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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