CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08
Entrée	Carottes râpées bio	Salade de tomate HVE	Salade de chou fleur Sauce cocktail	Croquant italien	Oeuf dur
Plat	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio	Lasagnes de bœuf	Sauté de porc Sauce moutarde Petits pois	Saucisse de Toulouse IGP Purée de pommes de terre	Filet de colin pané Pommes de terre persillées
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Salade verte mélangée	Carottes jeunes	Chou de Bruxelles	Brocolis sautés
Fromage	Gouda bio	Saint Paulin bio	Camembert bio	Tomme noire	Edam bio
Dessert	Flan vanille caramel bio	Fruit de saison HVE	Compote pomme banane bio	Riz au lait	Banane

Dîner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08
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* *: Haute Valeur Environnementale* *: Certification environnementale niveau 2* *: Viandes de France* *: Indication Géographique Protégée* *: Pêche Durable* *: Région Ultra Périphérique*

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 11/08	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08
Entrée	Betteraves bio	Macédoine de légumes	Salade de tomate HVE	Concombre bulgare	Croisillon aux champignons
Plat	Sauce bolognaise bio Penne bio	Omelette nature CE2 Ratatouille	Cuisse de poulet Semoule bio	Moussaka	Filet de colin Sauce citron Carottes jeunes
Accompagnement 2	Carottes vichy	Boulgour pilaf	Légumes couscous	Gnocchi à la romaine	Pommes noisettes
Fromage	Vache qui rit bio	Emmental bio	Camembert bio	Edam bio	Saint nectaire
Dessert	Compote de pommes bio	Banane	Fruit de saison HVE	Liégeois chocolat	Eclair au café

Dîner

	lun. 11/08	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08
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.

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

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 18/08	mar. 19/08	mer. 20/08	jeu. 21/08	ven. 22/08
Entrée	Salade de tomate HVE	Taboulé	Quiche lorraine	Mini nems aux légumes	Oeuf dur bio
Plat	Hachis parmentier	Rôti de dinde Au jus crémé Ratatouille	Paupiette de veau Macaroni bio	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Aioli Légumes vapeur
Accompagnement 2	Salade verte mélangée	Poêlée de pois chiches	Haricots beurre	Petits pois	Pommes vapeur
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Compote pomme pruneaux	Banane	Fruit de saison HVE	Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison HVE

Dîner

	lun. 18/08	mar. 19/08	mer. 20/08	jeu. 21/08	ven. 22/08
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature	Petit moulé ail et fines herbes	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.

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

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomate HVE	Betteraves bio	Salade verte mélangée	Melon
Plat	Filet de poulet Sauce au paprika Salsifis à la tomate	Escalope panée végétale Brocolis	Boulettes de bœuf bio Polenta bio	Sauté de porc Sauce aigre douce Riz aux petits légumes	Parmentier de Colin
Accompagnement 2	Riz pilaf	Coquillettes	Carottes sautées	Brunoise de légumes	Ratatouille
Fromage	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison	Purée de pomme	Liégeois chocolat bio	Fruit de saison HVE	Crème dessert caramel

Dîner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08
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.

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