



CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 05/01	mar. 06/01	mer. 07/01	jeu. 08/01	ven. 09/01
Entrée	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé
Plat	Boulettes de dinde au curry Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau normande Pommes de terre persillées 	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles cuisinées 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Wok de légumes
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Riz pilaf	Haricots verts 	Navets fondants 	Pommes vapeur
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio
Dessert	Fruit de saison HVE 	Flan chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Riz au lait	Banane

Dîner

	lun. 05/01	mar. 06/01	mer. 07/01	jeu. 08/01	ven. 09/01
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	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, 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.



CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
Entrée	Rosette	Salade verte bio 	Macédoine de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne Riz pilaf bio 	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio 	Rôti de porc Pommes noisettes	Blanquette de colin Eby pilaf
Accompagnement 2	Epinards branches à la crème 	Brunoise de légumes	Semoule	Julienne de légumes 	Fenouils émincés
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aux fruits

Dîner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamart
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 du à l'approvisionnement.



CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
Entrée	Salade de pois chiches 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Salade de maïs et haricots rouge
Plat	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule bio 	Jambon braisé Purée de carottes bio 	Farce carbonara Penne 	Rôti de boeuf Pommes crispy 	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur
Accompagnement 2	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Haricots verts 	Riz pilaf
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français
Dessert	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc nature Coupelle de miel	Liégeois café 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison bio

Dîner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
Potage	Potage Saint Germain	Crème de courgettes et basilic	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 du à l'approvisionnement.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
Entrée	Taboulé	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade	Salade de lentilles bio
Plat	Saucisses potée Flageolets <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Omelette nature Riz cantonnais s/jambon bio <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small> <small>bio</small>	Cordon bleu Harcots beurre <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Daube de boeuf Coquillettes <small>VIANDES DE FRANCE</small>	Parmentier de poisson <small>MSC</small>
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petits pois <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Boulgour pilaf	Carottes sautées <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>	Fenouils émincés
Fromage	Brie <small>Origine France</small>	Emmental bio <small>bio</small> <small>Origine France</small>	Rondelé aux noix <small>Origine France</small>	Edam bio <small>bio</small> <small>Origine France</small>	Saint nectaire <small>Origine France</small>
Dessert	Fruit de saison HVE <small>HVE</small>	Liégeois vanille <small>Origine France</small>	Fromage blanc nature Confiture <small>Origine France</small>	Fruit de saison bio <small>bio</small>	Compote de pomme <small>Origine France</small> <small>HVE</small>

Dîner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
Potage	Potage de butternut	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
Fromage	Saint moret <small>Origine France</small>	Carré frais <small>Origine France</small>	Cantadou <small>Origine France</small>	Chanteneige <small>Origine France</small>	Samos <small>Origine France</small>

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.