



CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

lun. 02/02
CHANDELEUR

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

Entrée	Salade coleslaw	Salade mexicaine	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de pois chiches
Plat	Saucisse de Toulouse label rouge Lentilles cuisinées 	Raviolis au bœuf Sauce normande	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Julienne de légumes 	Haricots verts 	Epinards branches à la crème 	Pommes campagnardes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio
Dessert	Crêpe au sucre	Banane 	Semoule au lait 	Flan bio au caramel 	Fruit de saison bio

Dîner

lun. 02/02

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Crème de potiron	Potage de haricots verts	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. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02 MENU DU SUD OUEST	ven. 13/02
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes 	Mousse de canard	Céleri à la hongroise
Plat	Emincé de volaille LR Sauce normande Bohémienne de légumes	Raviolis aux légumes bio 	Boudin noir Purée de légumes 	Cassoulet Harcots blancs	Parmentier de Colin
Accompagnement 2	Riz pilaf	Courgettes sautées	Julienne de légumes 	Carottes fondantes 	Haricots plats
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Yaourt aromatisé 	Liégeois café 	Fruit de saison HVE

Dîner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02
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.



CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 16/02	mar. 17/02 MARDI GRAS	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02
Entrée	Betteraves bio 	Oeuf dur bio 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Céleri rémoulade
Plat	Steak haché de boeuf bio Sauce au poivre Eby bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde Haricots verts 	Boulettes de veau Aux olives Riz pilaf bio 	Batonnets de colin Fondue de poireaux
Accompagnement 2	Brocolis sautés bio 	Endives braisées	Semoule	Brunoise de légumes	Pommes crispy
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Petits suisses aromatisés

Dîner

	lun. 16/02	mar. 17/02	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02
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 du à l'approvisionnement.





CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
Entrée	Taboulé	Rosette	Salade de chou blanc 	Salade verte mélangée 	Acras de morue
Plat	Omelette nature Petits pois bio 	Sauce carbonara Coquillettes	Rôti de porc LR Polenta bio 	Cuisse de poulet Printanière de légumes 	Filet de colin Sauce à l'aneth Boulgour pilaf
Accompagnement 2	Chou fleur 	Brocolis sautés	Courgettes sautées	Pommes vapeur 	Haricots beurre
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Fruit de saison bio 	Flan vanille nappé caramel	Banane 	Yaourt aromatisé bio

Dîner

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
Potage	Potage de légumes	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 du à l'approvisionnement.