CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 02/11	mar. 03/11	mer. 04/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Quiche au fromage	Betteraves bio	Rillettes de thon
Plat	Chipolata EBE Purée de pommes de terre au lait Aux 2 moutardes	Raviolis au bœuf Sauce normande Emmental rapé	Emincé de volaille LR Sauce à la sauge Carottes sautées	Quenelles natures bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio	Calamars à la romaine Sauce tartare Chou romanesco
Accompagnement 2	Haricots verts persillés	Julienne de légumes	Gnocchi à la romaine	Epinards branches à la crème	Pommes campagnardes
Fromage	Brie	Emmental bio	Rondelé aux noix	Edam bio	Saint nectaire
Dessert	Compote pomme banane bio	Fruit de saison HVE	Semoule au lait	Flan vanille caramel bio	Fruit de saison HVE

Dîner

	lun. 02/11	mar. 03/11	mer. 04/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
Fromage	Saint moret	Cantafrais	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 labélisé EGALIM : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Label Rouge
: Viandes de France : Commerce équitable : Appellation d'Origine Protégée

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 09/11	mar. 10/11	mer. 11/11	jeu. 12/11	ven. 13/11
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Croisillon aux champignons	Macédoine de légumes	Céleri à la hongroise
Plat	Filet de poulet EBE Sauce forestière Carottes fondantes	Lasagnes de bœuf	Boudin noir Purée de légumes	Boulettes de porc bio Sauce curry bio Riz pilaf bio	Parmentier de saumon
Accompagnement 2	Petits pois à la française	Choux de Bruxelles	Courgettes sautées	Brunoise de légumes	Haricots plats persillés
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Fruit de saison HVE	Crème dessert chocolat bio	Paris Brest	Fruit de saison HVE	Yaourt nature Sucre

Dîner

	lun. 09/11	mar. 10/11	mer. 11/11	jeu. 12/11	ven. 13/11
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Crème de courgettes et basilic
Fromage	Rondelé nature	Rondelé nature	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 ; Produit labélisé EGALIM ; Certification environnementale niveau 2 ; Produit issu de l'agriculture biologique ; Haute Valeur Environnementale ; Viandes de France ; Appellation d'Origine Protégée

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 16/11	mar. 17/11	mer. 18/11	jeu. 19/11 BEAUJOLAIS NOUVEAU	ven. 20/11
Entrée	Salade mexicaine	Céleri rémoulade	Mortadelle	Feuilleté au comté	Accras de morue
Plat	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Gnocchis de pommes de terre Sauce à la courge et dés de jambon	Paupiette de lapin Sauce moutarde Haricots verts persillés	Poitrine de veau farcie Gratin dauphinois	Medaillon de merlu Sauce à l'aneth Courgettes sautées
Accompagnement 2	Brocolis sautés	Fondue d'épinards	Semoule	Choux de Bruxelles	Riz pilaf
Fromage	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
Dessert	Crème dessert vanille bio	Fruit de saison HVE	Yaourt aromatisé bio	Mille-feuilles	Petit suisse aromatisé

Dîner

	lun. 16/11	mar. 17/11	mer. 18/11	jeu. 19/11	ven. 20/11
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes	Potage potiron carottes
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.

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

CCAS DE LANTOSQUE

Déjeuner

	lun. 23/11	mar. 24/11	mer. 25/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
Entrée	Macédoine de légumes	Concombre bulgare	Salade de chou blanc	Cervelas & Cornichon	Taboulé
Plat	Omelette nature Sauce Basquaise Ratatouille	Curry de volaille, pois chiches, épinards Riz pilaf	Rôti de porc LR Sauce moutarde Purée de légumes	Saucisses potée Chou vert	Colombo de poisson Haricots verts
Accompagnement 2	Boulgour pilaf	Epinards branches à la crème	Courgettes sautées	Pommes vapeur	Purée de patates douces
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français
Dessert	Compote pomme abricot	Fruit de saison HVE	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison HVE	Yaourt aromatisé

Dîner

	lun. 23/11	mar. 24/11	mer. 25/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
Potage	Crème florentine	Velouté de légumes	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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Commerce équitable