

SEMAINE 1	LUNDI 2/09	MARDI 3/09	MERCREDI 4/09	JEUDI 5/09	VENDREDI 6/09
Entrée		Salade de tomates		Houmous au concombre*	
Plat	Cuisse de Poulet* aux herbes	Omelette* au fromage	Dos de cabillaud	Lasagnes végétariennes*	Boulettes de bœuf *
Garniture	Purée de pommes de terre*	Sauté de légumes* aux graines de sésame	Riz tricolore*		Pates complètes * à la sauce tomate
Produits laitiers	Fromage blanc *	Semoule au lait	Tome*AOP	Abricots en oeufs au plat	Yaourt * au miel
Desserts	Melon*		Raisin		Prune

SEMAINE 2	LUNDI 9/09	MARDI 10/09	MERCREDI 11/09	JEUDI 12/09	VENDREDI 13/09
Entrée	Salade au soja*	Ceuf dur*	Smoothie de betterave	Carottes rapées *au citron aux raisins secs	
Plat	Curry de lentilles*	Pizza multicolore	Escalope de veau aux champignons	Ravioli au saumon et son lit de poireaux	Steak haché*
Garniture		Salade verte*/vinaigrette au curcuma	boulghour		Ratatouille
Produits laitiers	Brie*AOP			Petits suisses aux fruits	Camembert*AOP
Desserts	Pastèque	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison*		Pomme*

SEMAINE 3	LUNDI 16/09	MARDI 17/09	MERCREDI 18/09	JEUDI 19/09	VENDREDI 20/09
Entrée		Radis beurre bio	Salade de tomates		Surimi mayonnaise
Plat	Filet de lieu noir en papillote	Sauté d'agneau	Couscous végétarien	Escalope dinde*	Wrap de crevettes au concombre
Garniture	Epinards* à la béchamel	Mélange de céréales gourmandes bio et cacahuètes		Pates aux légumes	
Produits laitiers	Kiri		Tome* AOP	Yaourt*	Faisselle bio
Desserts	Roulé au chocolat	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison*	Prune	Spéculos

SEMAINE 4	LUNDI 23/09	MARDI 24/09	MERCREDI 25/09	JEUDI 26/09	VENDREDI 27/09
Entrée	Salade verte bio au gouda et graines de tournesol	Taboulé		Croq légumes mimolette	Courgettes rapées
Plat	Quinoa	Rôti de bœuf	Nuggets de poulet	Omelette aux herbes	Pavé de saumon au beurre
Garniture	Tomates à la provençale	Haricots verts	Pates au beurre	Onion rings	Riz sauvage*
Produits laitiers			Yaourt*		Flan
Desserts	Tarte aux fruits	Banane	Fruit de saison*	Glace	

SEMAINE 5	LUNDI 30/09	LEGENDE		<p>Tous les produits agricoles avec une * sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de l'agriculture locale notamment sur la commune de Villeneuve loubet. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison. Toutes les viandes avec un * sont biologiques et d'origine française. Les poissons avec un * sont issus de la pêche durable.</p> <p>Menus réalisés par une diététicienne nutritionniste.</p> <p>Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.</p>
Plat	Quiche lorraine		<b>PROTEINES ANIMALES OU VEGETALES</b>	
Garniture	Haricots beurre		<b>LEGUMES/FRUITS</b>	
Produits laitiers	Emmental*		<b>FECULENTS</b>	
Desserts	Kiwi		<b>PRODUITS LAITIERS</b>	

