

# CETTE SEMAINE AU MENU

## Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEDREDI
 27/09/21	  28/09/21	 29/09/21	 30/09/21	 01/10/21
Feuilleté au Fromage Lasagne Végétarienne  Mousse café* Fruit de saison	Charcuterie*  Poulet Rôti  Coquillettes au jus  Fruit de saison	Concombre à la crème  Cordon Bleu  Gratin de courgettes  Fromage*  Crème Vanille	Melon  Parmentier de Veau  Yaourt aux Fruits  Biscuit*	Betterave vinaigrette  Poisson Sauce Citron  Haricot Plat à L'Espagnole  Fromage*  Banane

Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne

en rouge : plat adapté pour les enfants

\* composant supplémentaire pour les adultes



SERVICE RESTAURATION DE LANTON



Fait maison ou plat traditionnel



Produits locaux



Pain spécial du jour

Viande origine FR



Produit BIO



Plat découverte



Bleu blanc cœur BBC






















Repas pique-nique



Label rouge



Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
<p>Salade de Tomate </p> <p>Nuggets de Poisson </p> <p> Epinard Béchamel</p> <p> Edam*</p> <p>Chausson aux Pommes </p>	<p>Carottes rapées aux Raisins</p> <p>Boulette de bœuf Sauce Tomate </p> <p>Pomme Duchesse</p> <p> Yaourt Sucré</p> <p>Ananas au Sirop* </p>	<p>Asperges* Vinaigrette </p> <p>Saucisse Chipolatas </p> <p>Lentilles Cuisinées</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruits de Saison </p>	<p>Pastèque</p> <p>Pâtes à la Carbonara Végétarienne </p> <p>Fromage Blanc Vanillé </p> <p>Biscuit* </p>	<p>Radis Beurre </p> <p>Sauté de Dinde </p> <p>Haricots Verts Persillés </p> <p>Fromage* </p> <p>Riz au Lait </p>

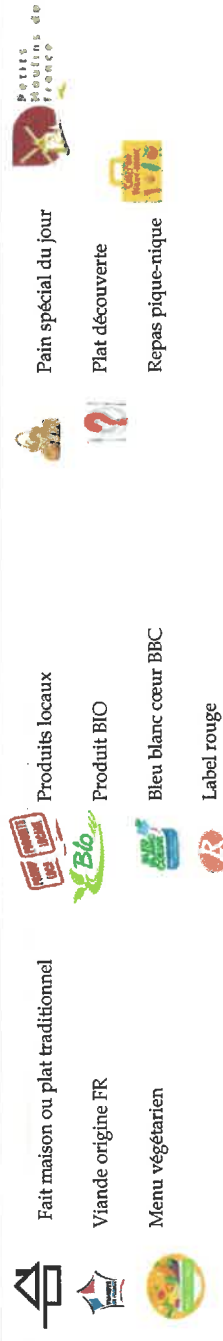
Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne

en rouge : plat adapté pour les enfants

\* composant supplémentaire pour les adultes






SERVICE RESTAURATION DE LANTON


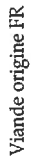



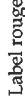









LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEDREDI
18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
<p>Sardines au Citron*</p>  <p>Saucisse de Volaille</p> <p>Gratin de Macaronis</p> <p>Vache Qui Rit</p>  <p>Pomme</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Egréné de Bœuf à L'Asiatique</p> <p>Légumes Sautés</p>  <p>Fromage*</p> <p>Crème Caramel</p> 	<p>Velouté de Légumes</p> <p>Galette de Légumes Sec</p>  <p>Riz Nature</p> <p>Camembert*</p> <p>Fruits de Saison</p> 	<p>Salade Verte au Maïs</p> <p>Fricassée de Poulet</p>  <p>Petit Pois Cuisinés</p> <p>Fromage Blanc Sucré</p> <p>Biscuit*</p> 	<p>Radis Beurre</p> <p>Filet de Poisson Meunière</p>  <p>Gratin de Brocolis</p> <p>Fromage*</p> <p>Flan Pâtissier</p> 

Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne

 en rouge : plat adapté pour les enfants  
 \* composant supplémentaire pour les adultes  
 SERVICE RESTAURATION DE LANTON

 Fait maison ou plat traditionnel  
 Viande origine FR  
 Produits locaux  
 Produit BIO  
 bleu blanc cœur BBC  
 Label rouge

 pain spécial du jour  
 Plat découverte  
 repas pique-nique  
 Menu végétarien

 Petites Moulins France



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
25/10/2021	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021

# VACANCES



Betteraves Rôti de Bœuf Purée de choux de Bruxelles Yaourt* Banane	Macédoine Mayonnaise Filet de poulet Pané Gratin Dauphinois Saint Paulin* Yaourt Aromatisé	Tomate Basilic Omelette Pomme de Terre Piperade Fromage* Tarte Tatin	Salade d'Avocat au Surimi Paupiette de Veau Riz Pilaf Fromage* Yaourt Mixé	Velouté de Potiron Rôti de Dinde au Cheddar Gratin de Butternut et PDT Fromage* Tarte aux Abricots
--	--	--	--	--

Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne

en rouge : plat adapté pour les enfants

\* composant supplémentaire pour les adultes



SERVICE RESTAURATION DE LANTON



Plat du Chef

Viande origine FR



Fait maison ou plat traditionnel



Produits locaux

Produit BIO

bleu blanc cœur BBC

Label rouge



pain spécial du jour

Plat découverte

repas pique-nique

Menu végétarien

