

VILLE DE LANTON

MENUS DE LA SEMAINE 1 du 18 au 22 octobre

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Velouté d'asperge*	Potage de tomate	Potage de cresson*	Potage de légumes*	Potage de tomate  *
Terrine de campagne + cornichon ** (rillette de canard s/porc)	Taboulé *	Céleri rémoulade**		Endive, pomme, noix
Bœuf Bourguignon	Omelette champignons	Filet de poulet  sauce moutarde	MENU ALLEMAND	Filet de poisson + citron
Pomme de terre vapeur 	Gratin de courgette/PDT	Semoule  et son bouillon		Purée de potiron cuisinée
Emmental à la coupe	Fromage blanc aux fruits 	St Paulin à la coupe		Tomme de vache fermier  à la coupe**
Fruit de saison	Fruit de saison**  	Compote de pomme		Flan chocolat 

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

VILLE DE LANTON

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 25 au 29 octobre


LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Potage de tomate*	Potage de carottes	Potage de légumes  *	Crème de volaille*	Potage de légumes*
Taboulé citronné**	Œuf dur mayonnaise *	Coleslaw	Betterave Vinaigrette**	Salade verte, croutons
Cuisse de poulet  <small>Frais</small>	Cordon bleu végétarien	Steak haché jus aux oignons	Rôti de porc <small>VPF</small> au jus <small>Frais</small> Rôti de dinde s/porc	Saumon sauce oseille
Poêlée Ratatouille	Penne	Carottes persillés  *	Haricots blancs  * sauce à l'ail	Pomme de terre vapeur  *
Yaourt vanille  *	Brie de Meaux à  la coupe**	Fromage ail et fine herbes**	Mimolette à la coupe	Edam à la coupe**
Banane	Fruit de saison 	Fromage blanc sucré***	Fruit de saison  *	Mousse au chocolat
		Cocktail de fruits**		

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

VILLE DE LANTON







MENUS DE LA SEMAINE 3 du 1^{er} au 5 novembre

	LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
férié		Potage de potiron*	Potage de poireaux	Soupe à l'oignon*	Potage de cresson*
		Endives, pomme, noix	Radis beurre*	Carottes râpées aux raisins	Salade de pâtes**
		Saucisse de Toulouse VPF Frais Saucisse de volaille s/porc	 au basilic Frais	Crousti fromage	Filet de poisson + citron
		Purée de pomme de terre	Semoule et son bouillon	Gratin dauphinois	Epinards à la crème 
		Gouda  **	Yaourt nature sucré 	Mimolette à la coupe**	St Moret
		Compote pomme abricot	Fruit de saison** 	Fruit de saison 	Tarte aux pommes

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

VILLE DE LANTON

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 8 au 12 novembre

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potage de potiron	Velouté de bolets*	Potage de tomates *		Potage de poireaux*
Céleri rémoulade*	Saucisson sec + beurre**	Carottes râpées vinaigrette **		Concombre à la crème
Rôti de veau  Frais	Steak haché VBF sauce échalotes	Rôti de dinde sauce madère	férié	Filet de poisson meunière
sauce forestière	Gratin de choux fleurs	Blé		Mélange de céréale
Blettes persillées	Emmental 	Camembert		Fromage blanc aux fruits 
Morbier à la coupe**	Banane	Purée de poire 		Galette bretonne**
Fruit de saison 				

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

VILLE DE LANTON

MENUS DE LA SEMAINE 5 du 9 au 13 novembre

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Potage de poireaux*	Soupe à l'oignon*	Potage de tomate	Velouté d'asperge*	Potage de poireaux*
Saucisson à l'ail** Mousse de volaille s/porc	Betterave vinaigrette**	Mêlée de choux au paprika*	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise**
Boulette de bœuf  VF à l'orientale	Pané aux petits légumes	Chipolatas Cuisse de poulet (s/porc)	Galopin de veau VF au jus de veau	Brandade de morue
Semoule et son bouillon	Carottes persillées	Purée de pois cassé 	Riz blanc 	Salade verte
Cantal à la coupe	Tomme des Pyrénées  à la coupe	Emmental à la coupe**	Mimolette à la coupe**	Chanteneige**
Fruit de saison 	Mousse chocolat	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Petit suisse aux fruits  ***
	  VÉGÉTARIEN			Moussa au café**

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

VILLE DE LANTON

MENUS DE LA SEMAINE 6 du 22 au 26 novembre

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Velouté d'asperge*	Potage de tomate*	Potage de cresson*	Potage de légumes *	Potage de tomate 
Maquereau à la tomate**	Taboulé  **	Champignons à la Grecque**		Salade d'endives, pommes, noix*
Saucisse de volaille paysanne <small>Saucisse de volaille s/porc</small>	Crousti fromage	Fish	Animation	Paupiette de veau sauce chasseur
Poêlée villageoise	Brocolis persillés	Pomme de terre crisper	ORANGE	Purée de potiron cuisinée
Brie  à la coupe	St Moret	St Paulin à la coupe		Vache qui rit  **
Banane 		Fruit de saison		Eclair vanille

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

VILLE DE LANTON

MENUS DE LA SEMAINE 7 du 29 novembre au 3 décembre










LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI
Potage à la tomate*	Potage de carottes	Potage de légumes  *	Crème de volaille*	Potage de légumes*
Sardine à l'huile**	Mousse de volaille + cornichon*	Champignon vinaigrette	Betterave  vinaigrette**	Salade de fond d'artichaut
Blanquette de veau	Quiche lorraine	Filet de poisson du jour + citron	Œuf dur	Hachis VF <i>Frais</i> Parmentier
Riz thaï	Salade verte	Purée de patate douce cuisinée	Epinards branche à la crème	Edam à la coupe**
Yaourt vanille 	Gouda à la coupe**	St Paulin à la coupe**	St Nectaire à la coupe 	Liégeois au chocolat
Fruit de saison	Purée de poire 	Cocktail de fruits 	Beignet aux pommes	
				

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

VILLE DE LANTON






MENUS DE LA SEMAINE 8 du 6 au 10 décembre

LUNDI 6	MARDI 17	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Velouté d'asperge*	Potage de potiron*	Potage de poireaux*	Soupe à l'oignon*	Potage de cresson
Macédoine mayonnaise 	Crêpe au fromage**	Surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette  **	Salade verte, croutons**
Pizza mozzarella	Poisson pané + citron	Jambon blanc 	Rôti de veau sauce forestière	Spaghetti bolognaise (+ fromage à part pour les scolaires)
Salade verte	Poêlée de légumes méridionale	Purée de pomme de terre	Poêlée de ratatouille	Camembert  *
Emmental à la coupe**	Gouda 	Yaourt nature sucré**	Mimolette à la coupe	Crème chocolat 
Riz au lait	Fruit de saison 	Purée de poire 	Banane 	
				

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

MENUS DE LA SEMAINE 9 du 7 au 11 décembre

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Potage de potiron *	Velouté de bolet *	Potage de tomate 		Potage de poireaux*
Céleri rémoulade**	Rillettes de canard+ cornichon	Taboulé*		Concombre à la crème 
Croque-monsieur Croque-Monsieur s/porc	Poisson du jour + citron	Galopin de veau au jus de veau	<i>Menu de Noël</i>	Boulette végétarienne
Salade verte	Gratin de choux fleurs	Carottes 		Gratin de brocolis
Morbier à la coupe	Ail et fines herbes**	St Moret**		Yaourt velouté fruits**
Purée pomme fraise	Fruit de saison 	Fruit de saison		Compote pomme banane
				

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.