

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 30 janvier au Vendredi 3 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage poireaux pomme de terre*

Saucisson à l'ail + cornichon**
 Rillettes de poulet s/porc

Parmentier de canard

Salade verte vinaigrette

Cantal jeune

Fruit de saison

Soupe à l'oignon*

Betterave vinaigrette**

Boulette végétarienne

Carottes persillées

Ossau Iraty à la coupe

Mousse au chocolat

Potage de tomate*

Mêlée de chou au paprika

Côte de porc échine
 Paupiette de dinde (s/porc)

Flageolet à l'ail

Emmental

Purée de pêche

Velouté d'asperge*

Salade verte, croutons, maïs

Sauté de veau à la tomate

Riz basmati

Mimolette à la coupe**

Crêpe

Potage poireaux pomme de terre*

Macédoine mayonnaise

Brandade de morue

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison**

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

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire :
 Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

Frais Local Label Rouge Agriculture Biologique Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Végétarien Viande française

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 6 au Vendredi 10 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté d'asperge*

Thon émietté vinaigrette

Saucisse de volaille paysanne

Saucisse de volaille (s/porc)

Petits pois, carottes

Crème caramel

Purée pomme ananas

Potage de tomate*

Salade de pâtes, crudités

Omelette

Gratin de courgette

Saint moret

Fruit de saison

Potage de cresson*

Champignon vinaigrette

Filet de poulet
sauce moutarde

Frites

Saint Paulin

Purée pomme

Potage de légumes

Radis beurre*

Ravioli à la tomate

Salade verte vinaigrette

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Potage de tomate *

Chou rouge en vinaigrette

Filet de poisson du jour
sauce crémeuse

Purée de potiron cuisinée

Vache qui rit

Tarte aux poire Bourdaloue

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

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire :
 Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 13 au Vendredi 17 février










Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de tomate*	Potage de carottes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de potiron
Salade de riz	Œuf dur  vinaigrette	Surimi mayonnaise	Carottes râpées  vinaigrette	Salade sombréro * Maïs, haricots rouges, carottes, CELERI rave, haricots verts, pois doux, poivrons
Galopin de veau au jus de veau	Escalope de dinde   sauce tomate	Boulette d'agneau cuisinée teriyaki	Saucisse végétarien	Hachis Parmentier 
Poêlée de ratatouille	Haricots verts persillés	Purée de patate douce	Lentilles	Salade verte vinaigrette
Yaourt vanille 	Gouda à la coupe	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire   à la coupe	Rondelé nature
Fruit de saison	Compote pomme vanille	Fruit de saison 	Beignet choco-noisette	Liégeois pomme châtaigne

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

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire : Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 20 au Vendredi 24 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté d'asperge *

Macédoine mayonnaise **

Pizza mozzarella

Salade verte vinaigrette

Brie de Meaux ■■■ à la coupe

Riz au lait vanille ■■

Potage de potiron *

Rillette de poulet + cornichon

Poisson pané MSC + citron

Duo de carottes persillés

Yaourt nature sucré **

Fruit de saison ■■

Potage poireaux pomme de terre *

Betterave ■■ vinaigrette **

Jambon blanc ■■■
Blanc de poulet s/porc

Purée de pomme de terre

Samos

Purée de poire ■■

Soupe à l'oignon *

**Animation
Africaine**

Potage de tomate

Taboulé citronné **

Filet de poulet ■■■
sauce moutarde

Flageolet

Crème chocolat ■■

Petit beurre **

8

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

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire :
 Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

■ Frais ■ Local ■ Label Rouge ■ Agriculture Biologique ■ Appellation d'Origine Contrôlée ■ Appellation d'Origine Protégée ■ Indication Géographique Protégée ■ Végétarien ■ Viande française

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 27 au Vendredi 3 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de potiron*

Potage de légumes *

Potage de tomate *

Potage de légumes 

Potage poireaux pomme de terre*

Œuf mayonnaise**


Radis beurre**

Carottes râpées vinaigrette

Salade verte croustons, maïs *

Concombre à la crème

Croque Monsieur
Croque Monsieur s/porc

Filet de poisson du jour 
+ citron

Rôti de bœuf
 

Lasagne végétarienne

Quenelle de veau sauce
tomaté

Salade verte vinaigrette

Gratin de chou-fleur

Pomme de terre crisper

Purée de pomme de terre

Purée pomme fraise

Emmental à la coupe

Camembert 

Ossau Iraty  à la coupe **

Fromage blanc aux fruits 

Yaourt vanille 

Fruit de saison 

Petit suisse sucré

Liégeois chocolat

Fruit de saison **

9

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

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire :
 Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

 Frais  Local  Label Rouge  Agriculture Biologique  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Végétarien  Viande française

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 6 au Vendredi 10 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage poireaux pomme de terre*

Boullgour en salade **

Omelette au fromage

Poêlée ratatouille

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Soupe à l'oignon*

Betterave vinaigrette **

Escalope de dinde sauce échalotes

Coquille

Comté

Mousse au chocolat

Potage de tomate

Mêlée de chou paprika*

Côte de porc échine
Cuisse de poulet s/porc

Cordiale de légumes persillés

Kiri

Amandine aux poires

Velouté d'asperge*

Concombre vinaigrette

Sauté de veau à la tomate

Riz basmati

Fromage blanc sucré

Fruit de saison **

Potage poireaux pomme de terre*

Macédoine mayonnaise **

Brandade de morue

Salade verte vinaigrette

Saint Nectaire à la coupe

Crème vanille

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

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire :
 Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques