











# CETTE SEMAINE AU MENU

Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
30/01/23	31/01/23	01/02/23	02/02/23	03/02/23
<p><i>Friand au Fromage</i></p> <p><i>Poulet Snacké à la crème de Tomate</i></p> <p><i>Côtes de Blettes aux Lardons</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>  	 <p><i>Carbonade de Bœuf</i></p> <p><i>Pomme de Terre Vapeur</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Yaourt aux Fruits</i></p>	<p><i>Velouté de Légumes</i></p> <p><i>Croque Monsieur</i></p> <p><i>Salade Verte</i></p>  <p><i>Yaourt au Chocolat</i></p>	<p><i>Pamplemousse</i></p> <p><i>Parmentier aux Légumes</i></p>   <p><i>Crêpe Chandeleur</i></p>	 <p><i>Poisson au Pesto Vert</i></p> <p><i>Carottes Sautées</i></p>  <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pâtisserie du Chef</i></p>
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne</i>				

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



# CETTE SEMAINE AU MENU

Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
 <b>Emincé de Bœuf Façon Bourguignonne</b>  Perle de Blé  Fromage   Compote	Crêpe au Fromage  Sauté de Dinde aux Olives  Haricots Plats   Fruit de saison 	Salade Iceberg  Nuggets de Poulet  Petits Pois   Pâtisserie du Chef	Carottes Rapées Vinaigrette  Sauté de Porc Façon Thaï  Poêlée de Légumes   Crème Vanille 	Pique Nique  
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



Menu végétarien



Produits locaux



Produit BIO



Bleu blanc cœur BBC



Label rouge



Pain spécial du jour



Plat découverte













Repas pique-nique



POISSONS  
MOUTONS 60  
FRANCE

# CETTE SEMAINE AU MENU

## Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
<p><i>Endives au Fromage</i></p> <p><i>Tajine de Bœuf et Ses Légumes</i></p>  <p><i>Petit Suisse aux Fruits</i></p> 	 <p><i>Vol au Vent de Volaille</i></p> <p><i>Haricots Verts</i></p>  <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Salade de Pomme de Terre</i></p> <p><i>Œufs Durs</i></p> <p><i>Epinards Béchamel</i></p>   <p><i>Gaufre au Sucre</i></p>	 <p><i>Blanquette de Veau</i></p> <p><i>Semoule Vapeur</i></p>  <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Pique Nique</i></p> 
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne</i>				

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



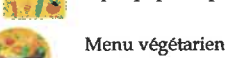
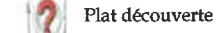
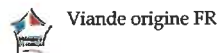


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
 <i>Saucisse de Volaille</i>  <i>Haricots Beurre Persillés</i>  <i>Fromage</i>  <i>Fruit de saison</i> 	 <i>Velouté de Légumes</i>  <i>Omelette de Pomme de Terre</i>   <i>Fromage</i>  <i>Fruit de Saison</i> 	 <i>Salade d'Avocats au Surimi</i>  <i>Pâtes à la Bolognaise</i>   <i>Fromage</i>  <i>Crème Vanille</i>	 <i>Endive aux Pommes</i>  <i>Poisson au Four</i>  <i>Petits Pois à la crème</i>   <i>Pâtisserie</i>	 <i>Betteraves</i>  <i>Saute de Porc aux Pruneaux</i>  <i>Cœur de Blé</i>   <i>Yaourt aux Fruits</i>

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



# CETTE SEMAINE AU MENU

Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				 
27/02/23	28/02/23	01/03/23	02/03/23	03/03/23
 <small>Roast Chicken</small> <b>Poulet rôti</b>  <b>Purée de Courgettes</b> <b>Fromage</b>  <b>Fruit de Saison</b>	<b>Pomelos</b>  <b>Steak Haché</b>  <b>Gratin Dauphinois</b>  <b>Pâtisserie</b>	<b>Salade de Betteraves</b> <b>Nuggets de Blé</b> <b>Poêlée de Légumes</b>  <b>Semoule au Caramel</b>	<b>Salade Coleslaw</b> <b>Paupiettes de Veau aux Champignons de Paris</b>  <b>Coquillettes</b>   <b>Yaourt au Sucre</b>	 <b>Poisson</b> <b>Carottes à la Crème</b>   <b>Fromage</b> <b>Fruit de Saison</b>
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne</i>				

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





# CETTE SEMAINE AU MENU

Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
06/03/2023	 07/03/2023	08/03/2023	  09/03/2023	10/03/2023
 <b>Parmentier de Poisson</b>   <b>Fromage</b>  <b>Fruit de Saison</b>	<b>Soupe de Légumes</b>   <b>Crousti Fromage</b>  <b>Riz au Beurre</b>  <b>Fruit de Saison</b>  	<b>Carottes râpées</b>   <b>Pizza</b>   <b>Fromage</b>  <b>Fruit de Saison</b> 	<b>Macédoine de Légumes</b>  <b>Rôti Porc Laqué</b>  <b>Carottes et Chou Chinois</b>   <b>Pâtisserie</b>	<b>Salade Verte au Fromage</b>  <b>Couscous aux Boulettes et ses Légumes</b>   <b>Semoule aux Raisins</b>   <b>Tel un Chef</b>  <b>Compote</b>
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne</i>				

en rouge : plat adapté pour les enfants

\* composant supplémentaire pour les adultes



SERVICE RESTAURATION DE LANTON



Fait maison ou plat traditionnel



Viande origine FR



Menu végétarien



Produits locaux



Produit BIO



Bleu blanc cœur BBC



Label rouge



Pain spécial du jour















Plat découverte



Repas pique-nique

# CETTE SEMAINE AU MENU

## Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 			
13/03/2023	14/03/2023	15/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
<p><i>Betteraves à L'orange</i></p>  <p><i>Pâtes Carbonara</i></p>  <p><i>Fruit de Saison</i></p>	 <p><i>Pilon de Poulet Mariné au Citron</i></p> <p><i>Brocolis à la Béchamel</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Beignet Chocolat</i></p>	<p><i>Salade de Haricots Verts</i></p> <p><i>Jambon Blanc</i></p> <p><i>Purée de Pomme de Terre</i></p>  <p><i>Flan Caramel</i></p>	<p><i>Friand Fromage</i></p> <p><i>Rôti de Porc Sauce Mère</i></p> <p><i>Petits Pois à L'Anglaise</i></p>  <p><i>Fruit de Saison</i></p>	<p><i>Salade Verte à la Mimolette</i></p>  <p><i>Paëlla Végétarienne</i></p>  <p><i>Yaourt Sucré</i></p>
<p><i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne</i></p>				

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



# CETTE SEMAINE AU MENU

## Menus prévisionnels



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/03/2023	21/03/2023	22/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
 <i>Sauté de Poulet</i>  <i>Riz Safrané</i>  <i>Fromage</i>  <i>Fruit de Saison</i>	<i>Salade Verte</i>    <i>Lasagne de Bœuf</i>    <i>Fruit de Saison</i>	 <i>Poisson Meunière au Citron</i>  <i>Carottes Sautées</i>  <i>Fromage</i>  <i>Fruit de Saison</i>	<i>Concombre au Boursin</i>  <i>Poulet à la Bière</i>  <i>Mousseline de Petits Pois</i>    <i>Yaourt aux Fruits</i>	<i>Soupe de Légumes</i>  <i>Œufs durs</i>  <i>Gratin de Fleurs de Brocolis</i>    <i>Fruit de Saison</i>

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