

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 10/04 au Vendredi 14/04

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERIE

Gaspacho tomate

Taboulé citronné*
■

Galopin de veau sauce
 échalotes

Frites

Yaourt nature sucré ■

Poire sirop coulis de
 chocolat**

Potage de cresson*

Oeuf mayonnaise

Filet de poulet sauce
 curry
■ ■ ■

Gratin de pommes de
 terre à la provençale

Ossau Iraty ■ à la
 coupe

Fromage blanc sucré ■

Potage de légumes *

Concombre ■
 vinaigrette

Crousti fromage

Chou-fleur persillé

Rondelé nature**

Riz au lait caramel ■

Potage de tomate *

Betterave vinaigrette ■

Lamelles d'encornet
 sauce tomate

Riz basmati

Cantal jeune ■ à la
 coupe **

Crème caramel

*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 17/04 au Vendredi 21/04

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de tomate *

Radis beurre**

Tortilla pomme de terre
oignons

Poelee Tex Mex

Buche de chèvre

Purée de pêche

Potage de carottes*

Carotte râpées  à la
jurassienne
(carotte-gruyère-champignons)

Escalope de dinde au jus

Petits pois

St Moret**

Purée pomme fraise

Potage poireaux pomme
de terre*

Salade de pâtes, crudités

Fish

Purée de carottes et
panais 

Gouda 

Beignet à l'abricot

Crème de volaille*

Salade de lentilles
vinaigrette**

Bœuf campagnard

Duo de carottes persillés

Morbier  à la coupe

Fruit de saison

Velouté d'asperge*

Salade Andalouse **
(haricots verts, poivrons
rouge, maïs, olive verte)

Poisson du jour sauce
hollandaise

Pomme noisette

Emmental 

Crème chocolat

*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 24/04 au Vendredi 28/04

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté d'asperge*

Oeuf mayonnaise

Lasagne épinard chèvre

Yaourt coco**

Fruit de saison

Potage de potiron*

Pastèque

Côte de porc sauce forestière
Cuisse de poulet s/porc

Purée de brocolis

Bleu d'Auvergne à la coupe**

Eclair au chocolat

Potage st Germain*

Concombre, surimi à la crème

Filet de poulet
Sauce tomate

Riz blanc

Vache qui rit

Fromage blanc sucré

Soupe à l'oignon*

Chorizo + beurre**

Sauté de bœuf à la provençale

Haricots verts persillés

Mimolette à la coupe

Fruit de saison

Potage de cresson*

Chou-fleur mimosa vinaigrette**

Brandade de morue

Salade verte

Camembert

Liégeois 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

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 01/05 au Vendredi 05/05

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERIE

Crème de bolets*

Tomate en salade
■ **

Poisson du jour sauce
 curry

Frites de patate douce

Comté ■ à la coupe

Pêche au sirop amande
 effilées

Potage de tomate *

Carotte râpées ■, maïs

Pizza mozzarella

Salade verte

Liégeois chocolat

Poire au sirop

Potage de potiron*

Radis beurre

Paleron de bœuf braisé

Duo de courgettes
 persillées

Cantal jeune ■ à la
 coupe **

Brownie aux noix de
 pécan

Potage poireaux pomme
 de terre*

Concombre ■
 vinaigrette

Beignets de calamars +
 sauce tartare

Riz basmati aux petits
 légumes

Chavroux**

Flan vanille nappé
 caramel

*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 8/05 au Vendredi 12/05

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERIE

Soupe à l'oignon*

Salade de blé Andalouse
(blé, poivrons, petit pois
vinaigrette au citron) **

Cordon bleu végétarien

Carottes à la crème

St Nectaire à la coupe

Mousse chocolat

Potage de carottes*

Œuf mayonnaise

Merguez

Purée

Edam

Fruit de saison

Potage poireaux pomme
de terre *

Melon

Sauté de dinde sauce
moutarde

Haricot beurre persillés

Petit suisse sucré ***
Mimolette à la coupe **

Purée pomme **

Velouté d'asperge *

Tomate mozzarella

Filet de merlu sauce
beurre citron

Semoule et son bouillon

Tomme de vache
fermière à la coupe **

Bâtonnet de glace à la
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

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 15/05 au Vendredi 19/05

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté d'asperge*

Mini roulé fromage **

Chipolatas
Saucisse de volaille s/porc

Gratin de brocolis

Flan chocolat ■

Fruit de saison ■

Gaspacho tomate*

Taboulé ■

Omelette au fromage

Poêlée de ratatouille

Fromage blanc aux fruits

Banane**

Potage de cresson*

Pamplemousse + sucre

Rôti de bœuf
■ ■

Frites

Kiri

Yaourt nature sucré ■

Potage de légumes*

FERIE

Potage de tomate *

Rosette + cornichon**

Filet de poisson meunière

Purée 3 légumes

Cantal jeune ■ à la coupe

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

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 22/05 au Vendredi 26/05

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de tomate ■*

Salade de lentilles **

Rôti de porc ■ ■ sauce moutarde à l'ancienne

Semoule ■ et son bouillon

Buche de chèvre

Fruit de saison

Potage de carottes*

Salade verte, croustons**

Pané aux petits légumes

Petits pois

Edam ■

Flan pâtissier

Potage poireaux pomme de terre*

Thon mayonnaise

Filet de poulet ■ ■ ■

Epinard crème ■

Fromage blanc sucré

Galette bretonne

Crème de volaille*

Repas Basque

Velouté d'asperge*

Melon

Veau façon osso bucco

Pomme de terre vapeur

Emmental ■**

Mousse chocolat ■

*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 29/05 au Vendredi 02/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté d'asperge*

Potage de potiron*

Potage st Germain*

Soupe à l'oignon*

Potage de cresson*

FERIE

Avocat surimi

Concombre , maïs vinaigrette

Melon **

Crêpe fromage **

Poisson du jour sauce
beurre citron

Tomate farcie


Sauté de bœuf à la
provençale

Jambon blanc


Purée de pomme de terre


Riz blanc 

Haricots vert persillés 

Gratin de blettes

Bleu d'Auvergne  à la
coupe **

Tomme de vache 
fermière à la coupe

Mimolette à la coupe

Gouda 

Cône vanille-chocolat

Compote de pomme

Crème aux œufs

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

Menu de la semaine

LANTON

Lundi 05/06 au Vendredi 09/06

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

9

Potage de cresson*

Betterave  mimosa **

Spaghetti bolognaise
 

Yaourt vanille 

Fruit de saison

Crème de bolets*

Carottes râpées
 vinaigrette**

Chipolatas
 Saucisse de volaille s/porc

Frites de patate douce

Comté  à la coupe

Purée de poire 

Potage de tomate *

Champignons vinaigrette

Pilon ou Haut de cuisse
 de poulet
  

Galette brocolis/carotte

Liégeois chocolat


Fruit de saison 

Potage de potiron*

Quiche fromage **

Nuggets de blé

Duo de courgettes
 persillées

Petit suisse aromatisé 

Cantal jeune  à la
 coupe

Fruit de saison

Potage poireaux pomme
 de terre*

Pastèque

Escalope de dinde sauce
 tomate
  

Riz basmati

Kiri chèvre **

Tarte aux fraises

*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 12/06 au Vendredi 16/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage poireaux pomme de terre *

Terrine de campagne + cornichon **

Rôti de bœuf   

Gratin de chou-fleur

Yaourt aromatisé 

Fruit de saison

Soupe à l'oignon*

Radis beurre

Cordon bleu de dinde

Carottes persillées 

Saint nectaire   à la coupe **

Fromage blanc sucré

Potage de carottes*

Œuf mayonnaise 

Tarte aux poireaux


Salade verte

Kiri

Compote pomme abricot

Potage poireaux pomme de terre *

Melon

Sauté de dinde   

Wok de légumes India

Mimolette à la coupe **


Fruit de saison 

Velouté d'asperge *

Tomate mimolette**

Filet de merlu sauce beurre citron

Semoule  et son bouillon

Tomme de vache  fermière à la coupe

Moelleux chocolat

*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 19/06 au Vendredi 23/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté d'asperge*

Feuilleté de chèvre**

Chipolatas
Saucisse de volaille s/porc

Carottes persillées

Petit suisse sucré***
St Paulin**

Fruit de saison**

Gaspacho tomate*

Taboulé citronné*

Galopin de veau sauce
échalotes

Purée de pomme de terre

Yaourt nature sucré

Poire sirop coulis de
chocolat**

Potage de cresson*

Œuf mayonnaise

Filet de poulet sauce
curry

Gratin de pommes de
terre à la provençale

Ossau Iraty à la
coupe

Fromage blanc sucré

Potage de légumes *

Concombre
vinaigrette

Crousti fromage

Chou-fleur persillé

Rondelé nature**

Riz au lait caramel

Potage de tomate *

Betterave vinaigrette

Lamelles d'encornet
sauce tomate

Riz basmati

Cantal jeune à la
coupe **

Sorbet

*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 26/06 au Vendredi 30/06

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage de tomate *

Radis beurre**

Tortilla pomme de terre
oignons

Poelee Tex Mex

Buche de chèvre

Purée de pêche

Potage de carottes*

Carotte râpées  à la
jurassienne
(carotte-gruyère-champignons)

Escalope de dinde au jus

Petits pois

St Moret**

Purée pomme fraise

Potage poireaux pomme
de terre*

Salade de pâtes, crudités

Fish

Purée de carottes et
panais 

Gouda 

Beignet à l'abricot

Crème de volaille*

TEX-MEX

Velouté d'asperge*

Salade Andalouse **
(haricots verts, poivrons
rouge, maïs, olive verte)

Poisson du jour sauce
hollandaise

Pomme noisette

Emmental 

Crème chocolat

*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 03/07 au Vendredi 07/07

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté d'asperge*

Oeuf mayonnaise

Lasagne épinard chèvre

Yaourt coco**

Fruit de saison

Potage de potiron*

Pastèque

Côte de porc sauce forestière
Cuisse de poulet s/porc

Purée de brocolis

Bleu d'Auvergne à la coupe**

Eclair au chocolat

Potage st Germain*

Concombre, surimi à la crème

Filet de poulet
Sauce tomate

Riz blanc

Vache qui rit

Fromage blanc sucré

Soupe à l'oignon*

Chorizo + beurre**

Sauté de bœuf à la provençale

Haricots verts persillés

Mimolette à la coupe

Fruit de saison

Potage de cresson*

Chou-fleur mimosa vinaigrette**
Melon***

Brandade de morue
Nuggets***

Salade verte
Frites***

Camembert
Gouda***

Liégeois vanille
Glace***

*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