

MENU

Menu Diner

Lundi
04/03/2024

Mardi
05/03/2024

Mercredi
06/03/2024

Jeudi
07/03/2024

Vendredi
08/03/2024

ENTRÉES

Cake du pot agé (maïs, petits-pois et ciboulette)
Oeufs, Gluten, Lait

Soupe au brocolis et mascarpone
Lait

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Soupe aux champignons
Lait, Sulfites

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe au chou fleur et croûtons au cumin
Gluten, Lait

SALADES

Maïs et macédoine en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Chou rouge
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

PLATS

Beignets de calamars et quartier de citron
Gluten, Mollusques

Merguez
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pizza margherita
Gluten, Lait

Quenelle Nature Sauce Aurore
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait

Flammekueche
Gluten, Lait

Rognons de boeuf à la provençale
Gluten

Tajine marocain aux pois chiches et semoule
Gluten, Fruits à coque, Moutarde

PIZZA SOIR LAZO
Gluten, Lait

Quenelles de brochet sauce Armoricaine
Céleri, Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Tarte fromage
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

Chou-fleur béchamel
Gluten, Lait

Légumes couscous
Céleri

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Fondue de chou vert
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâtes coude
Gluten

Semoule
Gluten

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

PRODUITS LAITIERS

Tomme grise
Lait

Gouda
Lait

Camembert
Lait

Bleu
Lait

FOURNOL
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et pêches allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dips de pomme et crème au chocolat
Lait

Entremets flan au chocolat mousse au stracciatella
Lait, Soja

Tarte flan pâtisssier
Oeufs, Gluten, Lait

Gaufre liégeoise
Oeufs, Gluten, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
11/03/2024

Mardi
12/03/2024

Mercredi
13/03/2024

Jeudi
14/03/2024

Vendredi
15/03/2024

ENTRÉES

Pâté pur volaille

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Potage de légumes et haricots verts

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Soupe de brocolis, courgettes, lentilles vertes, basilic et mozzarella

Lait

Carotte crème au guacamole

Lait, Sulfites

rosette et cornichons

Lait, Moutarde

Soupe aux champignons

Lait, Sulfites

Salade de pommes de terre aux olives

Moutarde, Sulfites

veloute butternut

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Coeur de palmier et tomates en salade

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de saison au bleu

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

PLATS

Chili con carne

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Steak haché de boeuf sauce brune

Gluten

Burger au colin alaska PMD pané, sauce tartare

Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites

Blanquette colin d'Alaska PMD

Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Crêpe aux champignons sauce béchamel

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Chili sin carne

Oeufs, Lait

Clafoutis d'épinard

Oeufs, Lait

cheese burger maison boeuf lazo

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Colombo de porc

Gluten, Moutarde

Galette sarrasin complète

(jambon, champignon, emmental, oeuf)
Oeufs, Lait

GARNITURES

Duo carotte

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel

Gluten, Lait

Frites Fry

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Boulgour

Gluten

Chou-fleur béchamel à l'italien

Gluten, Lait

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Polenta crémeuse

Lait

Poêlée d'été

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts persillés

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre

Lait

PRODUITS LAITIERS

Coulommiers

Lait

Montcadi croute noire

Lait

Cantal AOP

Lait

Saint nectaire AOP

Lait

Tomme blanche

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carré framboise

Oeufs, Gluten, Lait

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Liégeois au chocolat

Lait, Soja

Tarte normande

Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc et brisures d'Oréo

Gluten, Lait, Soja

Ile flottante barquette

Oeufs, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
18/03/2024

Mardi
19/03/2024

Mercredi
20/03/2024

Jeudi
21/03/2024

Vendredi
22/03/2024

ENTRÉES

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

ANPU Tartine oeuf et ciboulette
Oeufs, Gluten, Lait

Cervelas vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Carottes râpées, vinaigrette curry, miel et gingembre
Moutarde, Sulfites

Haricots verts vinaigrette à l'échalote
Moutarde, Sulfites

Potage minestrone
Gluten

PLATS

Fricassée colin d'Alaska PMD
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de porc sauce caramel
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet de poisson
Poissons, Gluten, Soja

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)
Oeufs, Gluten

Fajitas à l'émincé de dinde et mozzarella
Gluten, Lait

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Curry de lentilles aux épices et riz thaï
Moutarde

Assiette kebab roti crudités sauce fromage blanc
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Steak haché de boeuf sauce ketchup du chef
Sulfites

Fajitas de pomme de terre, carotte, cheddar, oignon
Gluten, Lait

GARNITURES

Carottes et navets
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Melange legume Chinois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne aux tomates et à l'huile de tournesol olive
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts
Lait

Tomme blanche
Lait

Emmental
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Brie
Lait

Montcadi croute noire
Lait

DESSERTS

Barre bretonne
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la framboise
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc au riz soufflé chocolat
Gluten, Lait

Crème dessert caramel
Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte au citron
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
25/03/2024

Mardi
26/03/2024

Mercredi
27/03/2024

Jeudi
28/03/2024

Vendredi
29/03/2024

E N T R É E S

rosette et cornichons
Lait, Moutarde

Pain pita au fromage fondu vache qui rit façon naan
Gluten, Lait

Sardine citron
Poissons

S A L A D E S

Taboulé à la menthe
Gluten

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

P L A T S

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Escalope de dinde sauce vallée d'auge
Gluten, Lait

Crozets sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits
Oeufs, Gluten, Lait

Jambon sauce charcutière
Gluten, Moutarde, Sulfites

Gratin de penne façon kebab
Gluten, Lait

Curry de pois chiche aux épinards
Lait, Moutarde

Filet de colin d'Alaska PMD mariné à la provençale
Poissons

Crozi-Tartiflette aux lardons
Oeufs, Gluten, Lait

Parmentier colin d'Alaska PMD
Poissons, Gluten, Lait

Penne creme courgette petits pois
Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crozet
Oeufs, Gluten

Courgettes au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Coulommiers
Lait

Tomme grise
Lait

Saint paulin
Lait

Cantal AOP
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Eclair parfum chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Trifle fraise
Oeufs, Gluten, Lait

Fromage blanc au riz soufflé chocolat
Gluten, Lait

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Pêche façon melba
Fruits à coque, Lait

tarte noix-coco

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
01/04/2024

Mardi
02/04/2024

Mercredi
03/04/2024

Jeudi
04/04/2024

Vendredi
05/04/2024

ENTRÉES

Salade de riz au chorizo et poivrons

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Soupe froide de petits pois

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

SALADES

Salade coleslaw

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Champignons à la crème persillée

Lait

Coeur de palmier et tomates en salade

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Saucisse de Toulouse

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pizza aux trois fromages (emmental chèvre bleu)

Gluten, Lait

Duo colin d'Alaska et saumon PMD à la crème coco

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Croque monsieur

Gluten, Lait

Hachis de lentilles corail et purée de carotte

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Pizza royale

Gluten, Lait

Rôti de dinde au ketchup de pomme

Sulfites

Croque monsieur chèvre pomme

Gluten, Lait

GARNITURES

Jardinière de légumes

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre cube rissolées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blettes sauce provençale

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur gratiné

Lait

Lentilles

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes

Gluten

Petits pois à l'étuvé

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Bleu

Lait

Edam

Lait

Camembert

Lait

Tomme grise

Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carré abricot

Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat

Lait, Soja

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpe DCG à la sauce chocolat et noisette

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Donuts sucré DCG

Gluten, Lait

Ile flottante

Oeufs, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Diner

Lundi
08/04/2024

Mardi
09/04/2024

Mercredi
10/04/2024

Jeudi
11/04/2024

Vendredi
12/04/2024

ENTRÉES

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

Raïta de concombre
Lait, Sulfités

Fougasse olive salade verte
Gluten, Moutarde, Sulfités

SALADES

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pois chiche et tomates en salade
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Pommes de terre au thon
Poissons

Salade de saison au bleu
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

PLATS

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)
Gluten, Lait

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé
Poissons, Gluten

Hot dog gratiné
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités

Emincé de dinde saveur Kebab, sce fromage blanc à la menthe
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités

Fajitas aux lentilles vertes et tomates façon bolognaise bolognaise
Gluten, Lait

SAUCE CARBONARA
Gluten, Lait

Rôti de bœuf sauce Bordelaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Croc baguette Méditerranée (thon, tomate, olive et emmental)
Poissons, Gluten, Lait

Clafoutis aux courgettes, quinoa et brebis
Oeufs, Gluten, Lait

Fajitas bolognaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

GARNITURES

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Épinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour au coulis de tomate
Gluten

Farfalle
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lentilles

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Fromage frais Cantafrais
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Saint nectaire AOP
Lait

Brie
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et fraises allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote tous fruits allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat au lait
Lait, Soja

ROULE CACAO PPE
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc aux myrtilles
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte flan pâtissier
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.