



Menus de La Londe les Maures

SEMAINE 1- Du 29 avril au 3 mai 2024



Mixé

Sans sel ajouté

Normal

Sans sucre ajouté



	LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024	SAMEDI 04/05/2024	DIMANCHE 05/05/2024
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre sauce ravigote <i>Houmous</i>	Carottes râpées vinaigrette au citron <i>Carottes mixées</i>	Feuilleté à l'emmental <i>Radis beurre</i> <i>Œuf mixé</i>	Taboulé <i>Salade de tomates mixées</i>	Concombre vinaigrette <i>Concombre mixé</i>	Cœurs de palmier et maïs vinaigrette <i>Betteraves mixées</i>	Salade de brocolis <i>Terrine de légumes</i>
	Filet de merlu sauce au citron <i>Mixé de dinde</i>	Sauce carbonara <i>Dés de colin sauce basilic</i> <i>Mixé de colin</i>	Cuisse de poulet rôti aux herbes <i>Veau mixé</i>	Omelette au fromage <i>Jaune d'œuf</i>	Gratin de moules <i>Colin mixé</i>	Paupiette de veau façon marengo <i>Poulet mixé</i>	Gardianne de taureau locale <i>Mixé de bœuf</i>
	Fenouil braisé <i>Purée de carotte</i> <i>Blé</i>	Macaroni <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Purée de carottes</i>	Ratatouille <i>Purée d'haricots verts</i> <i>Torti</i>	Epinards à la béchamel <i>Purée d'épinards</i> <i>Purée de pommes de terre</i>	Riz thai <i>Purée de potiron</i> <i>Piperade</i>	Carottes persillées <i>Purée de brocolis</i> <i>Semoule</i>	Polenta <i>Purée de courgettes</i> <i>Courgettes persillées</i>
	Saint-Paulin <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc nature</i>	Saint Nectaire AOP <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fromage fondu kiri</i>	Rondelé nature <i>Brie</i> <i>Brie</i> <i>Rondelé nature</i>	Gouda <i>Camembert</i> <i>Camembert</i> <i>Petit fromage frais nature</i>	Saint-Môret <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Saint-Môret</i>	Bleu douceur <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fraidou</i>	Mimolette <i>Petit suisse</i> <i>Petit suisse</i> <i>Tartare ail et fines herbes</i>
Mosaïque de fruits <i>Mousse café</i>	Cake au chocolat <i>Liégeois saveur chocolat</i>	Fruit de saison <i>Semoule au lait</i>	Fruit frais <i>Purée de pommes fraises</i>	Fromage blanc aromatisé <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i>	Gâteau façon pain d'épices <i>Purée de pommes coing</i>	Purée de pommes et madeleine <i>Purée de pommes</i> <i>Purée de pommes</i>	
REPAS SOIRS	Potage Choisy	Potage paysan	Potage de légumes variés	Potage Dubarry	Soupe à la tomate	Soupe à l'oignon	Potage de légumes aux vermicelles
	Yaourt aromatisé <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Yaourt nature</i>	Fruit de saison <i>Compote de pomme</i>	Muffin <i>Crème dessert saveur vanille</i> <i>Purée de poire</i>	Yaourt nature sucré <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Yaourt nature</i>	Purée de pommes pruneaux <i>Purée de pommes pruneaux</i>	Fruit frais <i>Liégeois saveur café</i>	Lacté saveur vanille <i>Lacté saveur vanille</i> <i>Purée de pommes fraises</i>

Appellation d'origine protégée

Viande française

Recette élaborée dans notre cuisine

Produits issus de l'agriculture BIO





Menus de La Londe les Maures

SEMAINE 2- Du 6 au 10 mai 2024

Mixé

Sans sel ajouté

Normal

Sans sucre ajouté



	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024	SAMEDI 11/05/2024	DIMANCHE 12/05/2024
REPAS MIDI	Salade de pois chiches <i>Houmous</i>	Poireaux à la vinaigrette <i>Betteraves mixées</i>	Pizza au fromage <i>Pomelos</i> <i>Carottes mixées</i>	Rondelles de radis vinaigrette <i>Salade de tomates mixées</i>	Tomate et feta vinaigrette <i>Tomate vinaigrette</i> <i>Concombre mixé</i>	Cake aux olives <i>Œuf mixé</i>	Pâté de campagne et cornichons <i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Mousse de canard</i>
	Aiguillettes de poulet sauce basquaise <i>Colin mixé</i>	Rôti de veau persillé au jus <i>Veau mixé</i>	Brouillade d'œufs <i>Poulet mixé</i>	Saucisse de Toulouse <i>Filet de merlu sauce au citron</i> <i>Jaune d'œuf</i>	Pavé de colin sauce safranée <i>Bœuf mixé</i>	Célerimentier de bœuf <i>Dinde mixée</i>	Bouchée à la reine <i>Mixé de poulet</i>
	Courgettes sautées <i>Purée de chou fleur</i> <i>Purée de pommes de terre</i>	Pommes vapeur <i>Purée de carottes</i> <i>Purée de carottes</i>	Piperade <i>Purée de courgettes</i> <i>Riz créole</i>	Purée de pois cassés <i>Purée de pois cassés</i> <i>Gratin de chou fleur</i>	Fidewa <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Purée de carottes</i>	*** <i>Purée de céleri</i>	Riz créole <i>Purée de brocolis</i> <i>Brocolis persillés</i>
	Fromage frais chanteneige <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fromage frais chanteneige</i>	Brie <i>Brie</i> <i>Brie</i> <i>Kiri</i>	Edam <i>Fromage frais au lait entier</i> <i>Fromage frais au lait entier</i> <i>Fromage frais rondelé</i>	Fromage frais demi sel <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Fromage frais demi sel</i>	Emmental <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Six de savoie</i>	Saint paulin <i>Fromage frais au lait entier</i> <i>Fromage frais au lait entier</i> <i>Petit moulé</i>	Camembert <i>Camembert</i> <i>Camembert</i> <i>Petit cotentin</i>
Liégeois saveur chocolat <i>Fruit frais</i> <i>Liégeois saveur chocolat</i>	Moelleux à la fleur d'oranger <i>Purée de pommes pruneaux</i>	Fruit frais <i>Lacté saveur vanille</i>	Fruit frais <i>Fromage blanc aromatisé</i>	Yaourt nature sucré <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	Tarte flan <i>Fruit frais</i> <i>Lacté saveur chocolat</i>	Purée de pommes fraises <i>Purée de pommes fraises</i>	
REPAS SOIRS	Potage minestrone	Bouillon aux vermicelles	Velouté de champignons	Potage paysan	Potage de courgettes et kiri	Potage Choisy	Potage de potiron
	Fromage blanc et sucre <i>Fromage blanc et sucre</i> <i>Fromage blanc</i>	Fruit frais <i>Petit Suisse et sucre</i>	Mousse saveur café <i>Purée de pommes coing</i> <i>Purée de pommes coing</i>	Purée de pommes <i>Purée de pommes</i>	Fruit frais <i>Mousse citron</i>	Fromage blanc aromatisé aux fruits <i>Fromage blanc aromatisé aux fruits</i> <i>Fromage blanc</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Crème dessert saveur vanille</i> <i>Mosaïque de fruits</i>

Appellation d'origine protégée

Viande française

Recette élaborée dans notre cuisine

Produits issus de l'agriculture BIO





Menus de La Londe les Maures

SEMAINE 3- Du 13 au 17 mai 2024



Mixé

Sans sel ajouté

Normal

Sans sucre ajouté



	LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024	SAMEDI 18/05/2024	DIMANCHE 19/05/2024
REPAS MIDI	Salade de lentilles <i>Tomate mixée</i>	Crêpe à l'emmental <i>Carottes mixées</i>	Betteraves vinaigrette <i>Betteraves mixées</i>	Carottes râpées vinaigrette <i>Concombre mixé</i>	Croisillon Dubarry <i>Filet de hoki sauce armoricaine</i> <i>Croisillon Dubarry</i>	Céleri rémoulade <i>Terrine de légumes</i>	Saucisson sec et cornichons <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Concombre mixé</i>
	Omelette <i>Dinde mixée</i>	Colin d'Alaska pané et citron <i>Mixé de bœuf</i>	Steak haché de bœuf sauce tomate <i>Colin mixé</i>	Rôti de porc VF sauce façon charcutière <i>Veau mixé</i>	Filet de hoki sauce armoricaine <i>Poulet mixé</i>	Boulettes au bœuf sauce catalane <i>Mixé de bœuf</i>	Blanquette de volaille <i>Jaune d'œuf</i>
	Petits pois au jus <i>Purée d'épinards</i>	Haricots verts persillés <i>Purée d'haricots verts</i>	Semoule <i>Purée de courgette</i>	Blé <i>Purée de pois cassés</i> <i>Purée de carotte</i>	Blettes à la sauce tomate <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Purée de pommes de terre</i>	Boulgour <i>Purée de céleri</i> <i>Purée de céleri</i>	Poêlée de légumes et pommes de terre <i>Purée de carottes</i>
	Edam <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Samos</i>	Cantal AOP <i>Emmental</i> <i>Emmental</i> <i>Chanteneige</i>	Fromage frais petit cotentin <i>Brie</i> <i>Brie</i> <i>Fromage frais petit cotentin</i>	Gouda <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i>	Fromage frais samos <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Bleu</i>	Tomme des Pyrénées <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Fraidou</i>	Mimolette <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Rondelé ail et fines herbes</i>
	Purée de pommes poires <i>Purée de pommes poires</i>	Millefeuille <i>Fruit frais</i> <i>Mousse saveur citron</i>	Lacté gélifié saveur vanillé nappé caramel <i>Mosaïque de fruits</i> <i>Lacté gélifié saveur vanillé nappé caramel</i>	Mousse saveur citron <i>Purée de pommes fraises</i> <i>Purée de pommes fraises</i>	Fruit frais <i>Fruit frais</i>	Paris Brest <i>Yaourt nature</i> <i>Fromage frais sucré</i>	Fromage frais sucré <i>Fromage blanc</i> <i>Yaourt nature</i>
	Velouté de poireaux	Velouté de champignons	Potage crecy	Potage paysan	Potage poule vermicelles	Soupe aux oignons	Soupe à la tomate
Petit fromage frais sucré <i>Petit fromage frais sucré</i> <i>Yaourt nature</i>	Fruit frais <i>Compote de pomme</i>	Flibustier <i>Purée de poires</i> <i>Purée de poire</i>	Fruit de saison <i>Purée de pommes fraises</i>	Crème saveur caramel <i>Crème saveur caramel</i> <i>Purée de pommes pruneaux</i>	Fruit frais <i>Purée de poire</i>	Mosaïque de fruits <i>Purée de pommes coing</i>	
REPAS SOIRS							

Appellation d'origine protégée

Viande française

Recette élaborée dans notre cuisine

Produits issus de l'agriculture BIO





Menus de La Londe les Maures

SEMAINE 4- Du 20 au 24 mai 2024



Mixé

Sans sel ajouté

Normal

Sans sucre ajouté



	LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024	SAMEDI 25/05/2024	DIMANCHE 26/05/2024
REPAS MIDI	Cœurs de palmier et mais <i>Carottes mixées</i>	Poivrons marinés <i>Betteraves mixées</i>	Tarte poulet champignons <i>Betteraves mixées</i>	Concombre vinaigrette <i>Tomate mixée</i>	Menu Thai Nem au poulet et samoussa <i>Samoussa aux légumes</i>	Rillettes de sardines et céleri <i>Terrine de légumes</i>	Cake à la tapenade <i>Mousse de canard</i>
	Escalope viennoise et citron <i>Colin mixé</i>	Gardianne de taureau local <i>Jaune d'œuf</i>	Haché de veau sauce au curry <i>Dinde mixée</i>	Saucisse chipolatas <i>Omelette Poulet mixé</i>	Aiguillettes de poulet aux poivrons et épices thai <i>Colin mixé</i>	Cuisse de poulet sauce forestière <i>Mixé de veau</i>	Rôti de bœuf VF au jus <i>Mixé de bœuf</i>
	Ratatouille <i>Purée d'épinards Semoule</i>	Polenta <i>Purée de pommes de terre Petits pois au jus</i>	Carottes persillées <i>Purée de carottes Pommes darphin</i>	Lentilles au jus <i>Purée d'haricots verts Piperade</i>	Riz thai <i>Riz thai</i>	Pommes de terre sarladaise <i>Purée de brocolis Purée de pommes de terre</i>	Brocolis à la béchamel <i>Purée de courgettes Ratatouille</i>
	Camembert <i>Petit suisse Petit suisse Six de Savoie</i>	Saint-Nectaire AOP <i>Saint paulin sans sel Saint paulin sans sel Saint morêt</i>	Edam <i>Fromage blanc Fromage blanc Saint bricet</i>	Brie <i>Brie Brie Fraidou</i>	Bûche de lait mélange <i>Bûche de lait mélange Bûche de lait mélange Fromage frais demi sel</i>	Tartare ail et fines herbes <i>Yaourt nature Yaourt nature Tartare ail et fines herbes</i>	Emmental <i>Fromage blanc Fromage blanc Fromy</i>
	Mosaïque de fruits <i>Purée de pommes</i>	Clafoutis aux pommes <i>Yaourt aromatisé aux fruits</i>	Fruit de saison <i>Compote de poire</i>	Compote de pomme pruneaux <i>Compote de pomme pruneaux</i>	Tarte coco et mangue <i>Liégeois chocolat Vin</i>	Eclair au chocolat <i>Purée de pommes Purée de pommes</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Purée de pommes fraises Crème dessert saveur vanille</i>
REPAS SOIRS	Potage paysan	Potage courgettes kiri	Potage saint germain	Potage légumes aux vermicelles	Velouté de petits pois	Potage Esau	Velouté de poireaux
	Maxi cookie <i>Liégeois chocolat Yaourt nature</i>	Fruit de saison <i>Compote pomme</i>	Purée de pommes et biscuit moelleux <i>Mousse saveur chocolat</i>	Fruit frais <i>Crème dessert saveur caramel</i>	Fromage frais sucré <i>Fromage frais sucré Fromage blanc</i>	Fruit de saison <i>Yaourt nature et sucre</i>	Purée de pommes poires <i>Purée de pommes poires</i>

Appellation d'origine protégée

Viande française

Recette élaborée dans notre cuisine

Produits issus de l'agriculture BIO





Menus de La Londe les Maures

Semaine 5- Du 27 au 31 mai 2024



Mixé

Sans sel ajouté

Normal

Sans sucre ajouté



	LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024	SAMEDI 01/06/2024	DIMANCHE 02/06/2024
REPAS MIDI	Chou fleur achoiade <i>Chou fleur vinaigrette Carottes mixées</i>	Quiche lorraine <i>Oeuf dur mayonnaise Oeuf mixé</i>	Macédoine mayonnaise <i>Bettraves mixées</i>	Salade piémontaise à la volaille <i>Concombre mixé</i>	Tomate et mais vinaigrette <i>Tomate basilic</i>	Coleslaw <i>Houmous</i>	Tarte à l'oignon façon pissaladière <i>Terrine de légumes</i>
	Emincé de thon sauce armoricaine <i>Dinde mixée</i>	Moussaka <i>Bœuf mixé</i>	Rôti de dinde VF sauce aux olives <i>Colin mixé</i>	Omelette au jambon <i>Omelette Jaune d'œuf</i>	Filet de colin pané et citron <i>Filet de colin pané et citron</i>	Sauté de bœuf VF sauce tomate basilic <i>Poulet mixé</i>	Côte de porc sauce à la moutarde <i>Bœuf mixé</i>
	Riz créole <i>Purée de chou fleur Purée de chou fleur</i>	*** <i>Purée d'haricots verts Purée de pommes de terre</i>	Semoule <i>Purée de potiron Poêlée provençale</i>	Gratin de courgettes <i>Purée de courgettes Torti</i>	Epinards à la béchamel <i>Polenta Polenta</i>	Farfalle <i>Purée de carottes Purée de carottes</i>	Gnocchi <i>Purée de brocolis Purée de brocolis</i>
	Saint-Paulin <i>Saint-Paulin s/sel Saint-Paulin s/sel Fromage blanc nature</i>	Brie <i>Brie Brie Fromy</i>	Rondelé nature <i>Petit suisse Petit suisse Rondelé nature</i>	Gouda <i>Petit fromage frais nature Petit fromage frais nature Petit fromage frais nature</i>	Petit Cotentin <i>Camembert Camembert Petit Cotentin</i>	Bleu douceur <i>Fromage blanc Fromage blanc Fraidou</i>	Mimolette <i>Petit suisse Petit suisse Tartare ail et fines herbes</i>
	Fromage blanc aromatisé <i>Fromage blanc Fromage blanc aromatisé</i>	Baba au rhum <i>Fruit frais Purée de poire</i>	Crème aromatisée à la lavande <i>Purée de poire Crème aromatisée à la lavande</i>	Fruit frais <i>Purée de pommes coings</i>	Fromage frais sucré <i>Fromage frais sucré</i>	Cake miel amandes <i>Mousse au chocolat</i>	Purée de pommes et biscuit moelleux <i>Purée de pommes Purée de pommes</i>
REPAS SOIRS	Potage crecy	Potage de légumes variés	Potage de haricots verts et épinards	Potage Dubarry	Potage saint germain	Soupe à l'oignon	Potage de légumes aux vermicelles
	Mousse saveur citron <i>Mousse saveur citron Purée de poire</i>	Purée de pommes fraises <i>Purée de pommes fraises</i>	Fruit frais <i>Lacté saveur vanille</i>	Gaufre liégeoise <i>Mousse café Purée de pommes coings</i>	Fruit frais <i>Purée de poire</i>	Mosaïque de fruits <i>Mousse saveur chocolat noir</i>	Yaourt aromatisé <i>Yaourt aromatisé Yaourt nature</i>

Appellation d'origine protégée
 viande française

Recette élaborée dans notre cuisine
 Produits issus de l'agriculture BIO

