



Menus de La Londe les Maures

SEMAINE 1- Du 3 au 7 juin 2024



Mixé

Normal

Sans sel ajouté

Sans sucre ajouté



	LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024	SAMEDI 08/06/2024	DIMANCHE 09/06/2024
REPAS MIDI	Pizza reine <i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Betteraves mixées</i>	Fenouil sauce gribiche <i>Tomate mixée</i>	Taboulé <i>Œuf mixé</i>	Melon <i>Carottes mixées</i>	Carottes râpées vinaigrette et raisins secs <i>Concombre mixé</i>	Rillettes de canard <i>Salade de pommes de terre</i> <i>Terrine de légumes</i>	Cœurs de palmiers tomates et câpres vinaigrette <i>Betteraves mixées</i>
	Rôti de bœuf VF au jus <i>Dinde mixée</i>	Raviolis ricotta épinards sauce tomate <i>Jaune d'œuf</i>	Aiguillettes de poulet au jus au thym <i>Poulet mixé</i>	Andouillette grillée <i>Boulettes au mouton sauce tomate</i> <i>Veau mixé</i>	Colin d'Alaska sauce au basilic <i>Colin mixé</i>	Sauté de taureau sauce st gilloise <i>Jaune d'œuf</i>	Omelette aux oignons <i>Bœuf mixé</i>
	Aubergines à la provençale <i>Purée de carottes</i> <i>Pommes vapeur</i>	*** <i>Purée d'épinards</i> ***	Piperade <i>Purée de chou fleur</i> <i>Boulgour</i>	Pommes darphin <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Purée de carottes</i>	Purée de patate douce <i>Purée de patate douce</i> <i>Chou fleur persillé</i>	Riz créole <i>Purée de petits pois</i> <i>Haricots verts persillés</i>	Petits pois façon fermière <i>Purée d'haricots verts</i> <i>Purée de pommes de terre</i>
	Saint-Paulin <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fromy</i>	Tomme des Pyrénées <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc et sucre</i>	Rondelé ail & fines herbes <i>Emmental</i> <i>Emmental</i> <i>Rondelé ail & fines herbes</i>	Gouda <i>Brie</i> <i>Brie</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>
	Purée de pommes coing <i>Purée de pommes coing</i>	Moelleux au chocolat <i>Crème dessert saveur vanille</i>	Fruit frais <i>Compote de poire</i>	Yaourt nature sucré <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	Purée de pommes pêches <i>Purée de pommes pêches</i>	Gâteau au caramel <i>Purée de pommes</i>	Riz au lait <i>Mousse chocolat</i>
REPAS SOIRS	Gaspacho tomates Muffin aux pépites de chocolat <i>Fromage blanc et sucre</i> <i>Fromage blanc</i>	Minestrone Fruit frais <i>Mousse citron</i>	Potage de légumes variés Fromage blanc aromatisé <i>Fromage blanc aromatisé</i> <i>Fromage blanc</i>	Potage Dubarry Purée de poire <i>Purée de poire</i>	Bouillon et vermicelles Fruits au sirop <i>Crème dessert saveur caramel</i> <i>Mosaïque de fruits</i>	Soupe à l'oignon Fruit frais <i>Liégeois chocolat</i>	Potage saint germain Fromage frais sucré <i>Fromage frais sucré</i> <i>Fromage blanc</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 10 au 14 juin 2024



Mixé

Sans sel ajouté

Normal

Sans sucre ajouté



	LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024	SAMEDI 15/06/2024	DIMANCHE 16/06/2024
REPAS MIDI	Radis en rondelles vinaigrette <i>Carottes mixées</i>	Betteraves vinaigrette à la moutarde à l'ancienne <i>Betteraves mixées</i>	Salade de pois chiches <i>Houmous</i>	Salade de tomates <i>Concombre mixé</i>	Concombre vinaigrette <i>Œuf mixé</i>	Chou fleur anchoïade <i>Chou fleur vinaigrette</i> <i>Tomate mixée</i>	Pâté de foie et cornichons <i>Pomelos</i> <i>Pâté de foie</i>
	Tomate farcie <i>Mixé de dinde</i>	Paupiette de veau façon marengo <i>Mixé de colin</i>	Cuisse de poulet aux herbes <i>Mixé de bœuf</i>	Rôti de porc et moutarde <i>Jaune d'œuf</i>	Filet de merlu sauce bercy <i>Mixé de colin</i>	Boulettes au mouton sauce à l'orientale <i>Poulet mixé</i>	Sauté de dinde sauce vallée d'auge <i>Mixé de veau</i>
	Boulgour <i>Purée de haricots verts</i> <i>Poêlée de légumes</i>	Pommes boulangères <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Epinards à la béchamel</i>	Courgettes sautées <i>Purée de courgettes</i> <i>Polenta</i>	Chips et salade de pâtes au pistou <i>Purée d'épinards</i>	Purée de pommes de terre <i>Purée de carottes</i> <i>Carottes persillées</i>	Semoule <i>Purée de céleri</i> <i>Purée de céleri</i>	Poêlée de légumes <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Pommes vapeur</i>
	Edam <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Kiri</i>	Cantal AOP <i>Petit suisse</i> <i>Petit suisse</i> <i>Chanteneige</i>	Fromage frais rondelé ail et fines herbes <i>Tomme noire</i> <i>Tomme noire</i> <i>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</i>	Fromy <i>Camembert</i> <i>Camembert</i> <i>Fromy</i>	Emmental <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Samos</i>	Petit moulé <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Petit moulé</i>	Saint Paulin <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Petit cotentin</i>
	Lacté saveur vanille nappé caramel <i>Yaourt nature</i> <i>Lacté saveur vanille nappé caramel</i>	Millefeuille <i>Fruit frais</i> <i>Purée de pommes</i>	Crème à la cannelle <i>Crème à la cannelle</i>	Purée de pommes pruneaux <i>Crème dessert saveur café</i>	Fromage blanc aromatisé aux fruits <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc aromatisé aux fruits</i>	Gateau au chocolat <i>Mousse au chocolat</i>	Purée de pommes <i>Purée de pommes</i>
REPAS SOIRS	Potage minestrone Purée de pommes fraises <i>Purée de pommes fraises</i>	Bouillon aux vermicelles Liégeois saveur café <i>Liégeois saveur café</i> <i>Purée de pommes</i>	Velouté de champignons Yaourt nature et sucre <i>Yaourt nature et sucre</i> <i>Yaourt nature</i>	Potage paysan Fruit frais <i>Yaourt nature</i>	Potage esau Maxi cookie <i>Mousse citron</i> <i>Purée de poire</i>	Potage crecy Fruit frais <i>Purée de pommes fraises</i>	Potage saint germain Cocktail de fruits <i>Lacté chocolat</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 17 au 21 juin 2024



Mixé

Normal

Sans sel ajouté

Sans sucre ajouté



	LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024	SAMEDI 22/06/2024	DIMANCHE 23/06/2024
REPAS MIDI	Tarte aux poireaux <i>Carottes mixées</i>	Menu d'Eté Tapenade et dips de carottes <i>Betteraves mixées</i>	Macédoine mayonnaise <i>Terrine de légumes</i>	Poivrons marinés <i>Concombre mixé</i>	Pâté en croûte et cornichons <i>Pastèque</i> <i>Tomate mixée</i>	Tomate et feta vinaigrette <i>Tomate vinaigrette</i> <i>Œuf mixé</i>	Cake aux olives <i>Houmous</i>
	Colin pané et citron <i>Dinde mixée</i>	Alouette de veau sauce tomate <i>Colin mixé</i>	Rôti de veau persillé au jus <i>Veau mixé</i>	Sauté de bœuf VF façon pasticada <i>Veau mixé</i>	Filet de colin sauce aioli <i>Bœuf mixé</i>	Petit salé au jus <i>Quenelles sauce tomate</i> <i>Poulet mixé</i>	Escalope de dinde VF au jus <i>Mixé de veau</i>
	Epinards à la béchamel <i>Purée d'épinards</i> <i>Purée de pommes de terre</i> Chanteneige <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Chanteneige</i>	Tagliatelle <i>Purée de carottes</i> Brie <i>Brie</i> <i>Brie</i> <i>Kiri</i>	Tomate à la provençale <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Nouilles</i> Fromage frais demi sel <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage frais demi sel</i>	Blé <i>Purée d'haricots verts</i> <i>Haricots beurre persillés</i> Gouda <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i>	Légumes aioli <i>Purée de courgettes</i> Mimolette <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Petit Cotentin</i>	Lentilles mijotées <i>Purée de chou fleur</i> <i>Salsifis persillés</i> Tomme des Pyrénées <i>Tomme des Pyrénées</i> <i>Tomme des Pyrénées</i> <i>Fraidou</i>	Ratatouille <i>Purée de lentilles</i> <i>Riz créole</i> Emmental <i>Emmental</i> <i>Emmental</i> <i>Rondelé ail et fines herbes</i>
	Crème saveur caramel <i>Fruit de saison</i> <i>Crème saveur caramel</i>	Tarte à l'abricot <i>Purée de pommes bananes</i> Vin	Semoule aux raisins <i>Semoule au lait</i>	Fromage blanc saveur vanille <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc saveur vanille</i>	Fruit frais <i>Purée de pommes poires</i>	Baba au rhum <i>Petit suisse</i> <i>Petit suisse</i>	Faisselle et confiture <i>Faisselle</i> <i>Faisselle et confiture</i>
	Potage courgettes kiri	Soupe façon minestrone aux fèves	Velouté de poireaux	Potage de légumes	Potage esau	Soupe aux oignons	Potage de légumes aux vermicelles
Yaourt nature et sucre <i>Yaourt nature et sucre</i> <i>Yaourt nature</i>	Fruit frais <i>Mousse citron</i>	Fruit frais <i>Lacté saveur chocolat</i>	Gaufre liégeoise <i>Compote de poire</i> <i>Purée de poire</i>	Mosaïque de fruits <i>Purée de pommes pruneaux</i>	Fruit frais <i>Purée de pommes poires</i>	Purée de pommes <i>Purée de pommes</i>	

Appellation d'origine protégée

Recette élaborée dans notre cuisine

Viande française

Produits issus de l'agriculture BIO





Menus de La Londe les Maures

SEMAINE 4- Du 24 au 28 juin 2024



Mixé

Normal

Sans sel ajouté

Sans sucre ajouté



	LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JÉUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024	SAMEDI 29/06/2024	DIMANCHE 30/06/2024
REPAS MIDI	Salade d'haricots blancs au thon <i>Œuf mixé</i>	Cœurs d'artichauts et maïs vinaigrette <i>Betteraves mixées</i>	Rillettes de sardines et céleri <i>Terrine de légumes</i>	Salade grecque <i>Tomate mixée</i>	Betteraves vinaigrette <i>Carottes mixées</i>	Melon et jambon cru <i>Melon</i> <i>Concombre mixé</i>	Croisillon Dubarry <i>Terrine de légumes</i>
	Filet de colin meunière et citron <i>Mixé de colin</i>	Sauce bolognaise <i>Veau mixé</i>	Omelette piperade <i>Jaune d'œuf</i>	Rôti de bœuf froid <i>Bœuf mixé</i>	Parmentier de poisson aux courgettes <i>Parmentier de poisson aux courgettes</i>	Boulettes au mouton sauce tomate <i>Mixé de poulet</i>	Saucisse chipolatas <i>Cuisse de poulet aux herbes</i> <i>Dinde mixée</i>
	Carottes persillées <i>Purée de petits pois</i> <i>Semoule</i>	Spaghetti <i>Purée de courgettes</i> <i>Gratin de courgettes</i>	Blettes persillées <i>Purée de céleri</i> <i>Penne</i>	Taboulé et chips <i>Purée d'haricots verts</i> <i>***</i>	*** *** ***	Semoule <i>Purée d'épinards</i> <i>Fenouil braisé</i>	Gratin de courgettes <i>Purée de courgettes</i> <i>Purée de pommes de terre</i>
	Camembert <i>Camembert</i> <i>Camembert</i> <i>Six de Savoie</i>	Saint-Nectaire AOP <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Saint morêt</i>	Edam <i>Fromage blanc</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Saint bricet</i>	Saint paulin <i>Petit suisse</i> <i>Petit suisse</i> <i>Fraidou</i>	Bleu <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Saint paulin sans sel</i> <i>Fromage frais demi sel</i>	Tartare ail et fines herbes <i>Yaourt nature</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Tartare ail et fines herbes</i>	Emmental <i>Emmental</i> <i>Emmental</i> <i>Fromy</i>
	Compote de pomme <i>Compote de pomme</i>	Gâteau au yaourt <i>Mousse citron</i>	Purée de pommes poires <i>Purée de pommes poires</i>	Fruit frais <i>Fromage blanc</i>	Faisselle et confiture <i>Faisselle</i> <i>Faisselle et confiture</i>	Clafoutis aux mirabelles <i>Crème caramel</i>	Crème caramel <i>Yaourt nature</i> <i>Crème dessert au chocolat</i>
REPAS SOIRS	Gaspacho	Potage courgettes kiri	Potage paysan	Potage saint germain	Velouté de champignons	Potage poule vermicelles	Velouté de poireaux
	Fromage frais sucré <i>Fromage frais sucré</i> <i>Fromage blanc</i>	Fruit frais <i>Purée de pommes abricots</i>	Lacté saveur vanille nappé caramel <i>Lacté saveur vanille nappé caramel</i> <i>Petit suisse</i>	Pain d'épices <i>Liégeois saveur chocolat</i> <i>Purée de pommes coing</i>	Fruit de saison <i>Purée de pommes</i>	Fruit frais <i>Yaourt nature et sucre</i>	Purée de pommes pruneaux <i>Purée de pommes pruneaux</i>

Appellation d'origine protégée
 Viande française

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

