

2024 ADULTES ET SENIORS LOOS HAUBOURDIN

Lundi 30/09/2024	Mardi 01/10/2024	Mercredi 02/10/2024	Jeudi 03/10/2024	Vendredi 04/10/2024	Samedi 05/10/2024	Dimanche 06/10/2024
E N T R É E S						
Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Assiette de crudités et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Concombre façon tzatziki <i>Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Chou blanc et dés de mimolette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	FEUILLETE AU CHEVRE <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Poireaux en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pâté en croute cornichon <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>
	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>					
P L A T S						
Poisson blanc PMD meunière <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Hoki PMD sauce champignon crème <i>Poissons, Lait, Sulfites</i>	Mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Quiche au maroilles AOP <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Dés de colin d'Alaska PMD sauce provençale <i>Poissons</i>	GRATIN DE PATES COUDE POTIRON ET JAMBON <i>Gluten, Lait</i>	Rôti de porc VF <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Poulet rôti LR sauce champignon crémée <i>Lait, Sulfites</i>	Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Sauté de veau Bio sauce provençale <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
		Saucisse végétale soja et blé <i>Gluten, Soja</i>				
G A R N I T U R E S						
Purée aux 3 légumes (carotte, navet, céleri) <i>Céleri, Lait</i>	Petit pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur persillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Blettes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gratin dauphinois <i>Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Edam <i>Lait</i>	Bleu douceur <i>Lait</i>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Fromage Petit moulé noix <i>Fruits à coque, Lait</i>
Fromage frais St morêt <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Saint nectaire AOP <i>Lait</i>
	Yaourt fermier BIO aromatisé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Yaourt nature sucré BIO <i>Lait</i>		Pointe de brie <i>Lait</i>	
D E S S E R T S						
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées
avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Mousse au chocolat noir
Lait, Soja

Tarte au flan DCG
Oeufs, Gluten, Lait

S A U C E S

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

2024 ADULTES ET SENIORS LOOS HAUBOURDIN

Lundi 07/10/2024	Mardi 08/10/2024	Mercredi 09/10/2024	Jeudi 10/10/2024	Vendredi 11/10/2024	Samedi 12/10/2024	Dimanche 13/10/2024
E N T R É E S						
Betterave BIO mais vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Courgettes râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crudité en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Oignons frits <i>Gluten</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>
Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Rillettes au thon <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i> Mousse de foie et cornichon <i>Gluten, Moutarde</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Salade d'haricots beurre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tarte aux oignons <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
P L A T S						
Hoki PMD sauce basquaise <i>Poissons</i>	Beignets de poisson blanc <i>Poissons, Gluten, Soja</i>	Parmentier égrené végétal BIO <i>Lait</i>	Emincé blé et pois chiches au jus légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Colin d'Alaska PMD pané <i>Poissons, Gluten</i>	Gratin aux pommes de terre, volaille et fromage a tartiflette <i>Lait</i>	Cuisse pintade sauce forestière <i>Gluten, Lait</i>
	Jambon blanc LR <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Sauté de boeuf LR sauce goulash <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
G A R N I T U R E S						
Purée de carottes <i>Lait</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poêlée haricots verts, champignons et salsifis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>		POMMES BOULANGERES <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Endives braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Camembert <i>Lait</i>	Buche de chèvre <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage frais Petit moulu nature <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Bleu <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>
Fromage frais froidou <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Pont l'éveque AOP <i>Lait</i>	FONDU VACHE PICON <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>
Yaourt brassé aux fruits IND <i>Lait</i>			Fromage frais sucré <i>Lait</i>			
D E S S E R T S						
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou à la crème vanille DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Entremets flan saveur pistache <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pomme allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carré framboisier <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

Crème dessert caramel
Lait

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Fruit
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Mousse au café
Lait

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Lait

S A U C E S

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

2024 ADULTES ET SENIORS LOOS HAUBOURDIN

Lundi 14/10/2024	Mardi 15/10/2024	Mercredi 16/10/2024	Jeudi 17/10/2024	Vendredi 18/10/2024	Samedi 19/10/2024	Dimanche 20/10/2024
E N T R É E S						
Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Assiette de crudités et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Chou-fleur vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Haricots blancs sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pâté de lapin et cornichon <i>Moutarde</i>
Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Salade d'endives BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>
		Saucisson à l'ail et cornichon <i>Moutarde</i>				
P L A T S						
Boeuf bourguignon <i>Gluten</i>	Omelette nature <i>Oeufs</i>	Hoki PMD sauce pomme curry crémée <i>Poissons, Lait, Moutarde</i>	Boudin noir à l'oignon au jus rôtis <i>Sulfites</i>	Escalope de porc LR sauce estragon <i>Lait</i>	Filet de cabillaud PMD sauce aux épices douces <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Langue de boeuf sauce piquante <i>Gluten, Moutarde</i>
Emincé blé et pois chiches au jus légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Sauté de dinde LR sauce curry <i>Moutarde</i>	Saucisse végétale soja et blé <i>Gluten, Soja</i>	Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale <i>Gluten, Lait</i>		
G A R N I T U R E S						
Pâtes BIO <i>Gluten</i>	Chou-fleur goût paprika <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes BIO à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fusilli BIO <i>Gluten</i>	Petits pois mijotés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes du bouillon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote de pomme allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Purée de pommes de terre à la muscade <i>Lait</i>	Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S						
Emmental BIO râpé <i>Lait</i>	Fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Bleu doux <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>
Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Fromage Petit moulé <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>
Pointe de brie <i>Lait</i>	Saint nectaire AOP <i>Lait</i>			Yaourt nature sucré <i>Lait</i>		
D E S S E R T S						
Crème dessert chocolat <i>Lait, Soja</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake vanille <i>Oeufs, Gluten</i>	Compote pomme poire et cardamome <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire

Liégeois au café
Lait

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées
avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Mousse au chocolat noir
Lait, Soja

Millefeuille DCG
Gluten, Lait

S A U C E S

Sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire

**Vinaigrette d'agrumes à la
cannelle**
Sulfites

2024 ADULTES ET SENIORS LOOS HAUBOURDIN

Lundi 21/10/2024	Mardi 22/10/2024	Mercredi 23/10/2024	Jeudi 24/10/2024	Vendredi 25/10/2024	Samedi 26/10/2024	Dimanche 27/10/2024
ENTRÉES						
Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Poireaux vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crêpes à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>
Rillettes au thon <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Rémoulade de panais à la pomme <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de chou rouge <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Potage du jour <i>Céleri, Lait</i>	Tartine maroilles <i>Lait</i>
PLATS						
Oeufs brouillés aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>	Filet de colin d'Alaska PMD au thym <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Potjevlesch <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Emincé blé pois chiches sauce aigre douce <i>Sulfites</i>	Parmentier colin d'Alaska PMD <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Tajine de poulet aux carottes et aux épices <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Sauté de veau BIO sauce aux olives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de porc LR sauce au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Couscous végétal <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Pdt BIO frais et fromage à raclette <i>Gluten, Lait</i>	Rôti de dinde issu LR sauce aigre douce <i>Sulfites</i>		
GARNITURES						
Carottes BIO au cumin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Choux de bruxelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pomme de terre au four et sauce crème ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Pâtes BIO <i>Gluten</i>	Salade verte en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Légumes tajine <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade mêlée en vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Pomme vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS						
Carré <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Bleu <i>Lait</i>	Fromage frais froidou <i>Lait</i>	Emmental BIO râpé <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	FOURME D'AMBERT AOP <i>Lait</i>
Fromage frais St morêt <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Fromage blanc sucré <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>
Yaourt arôme framboise BIO <i>Lait</i>				Fromage Petit moulu noix <i>Fruits à coque, Lait</i>		
				Tomme blanche <i>Lait</i>		
DESSERTS						
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet au chocolat et noisettes DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Entremets citron <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel <i>Lait</i>	Eclair parfum chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>
	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Purée de pommes et coings <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>