



AIGUEPERSE

Semaine du 06/03 au 12/03/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé à la semoule BIO	Macédoine mayonnaise		Cake BIO aux deux fromages	Coleslaw BIO
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc au jus	Ravioli au tofù BIO		Cubes de hoki pané	Macaronis BIO à l'italienne
S VIANDE	<i>Colin crumble pain d'épice</i>				
GARNITURE	Potiron béchamel	(plat complet)		Poêlée de légumes BIO	(plat complet)
LAITAGE	Yaourt nature et sucre	Bleu		Brie BIO pointe	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Compote BIO pommes fraises		Flan vanille nappé de caramel	Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



AIGUEPERSE

Semaine du 13/03 au 19/03/2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Salade de blé BIO catalane	Carottes râpées BIO vinaigrette nature		<p><i>Pommes sauce raita</i></p> <p> <i>Dahl de lentilles corail BIO</i></p> <p><i>(plat complet)</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p> <i>Smoothies BIO à la mangue</i></p>	Salade verte vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT	Jambon de poulet	Steak de cabillaud curry			Steak de veau aux olives
S VIANDE	<i>Croq veggie fromage</i>				<i>Poissonnette</i>
GARNITURE	Ratatouille	Brocolis BIO saveur jardin			Riz créole BIO
LAITAGE	Yaourt BIO aromatisé au citron	Vache qui rit BIO			Yaourt nature BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat noir			Compote de pomme coing












Produit issu de l'Agriculture Biologique    
 Label Rouge    
 Race à Viande    
 Produits Locaux  
 Fabriqués sur la cuisine    
 Innovation culinaire    
 Viande française





AIGUEPERSE

Semaine du 20/03 au 26/03/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Mélange crudités vinaigrette du terroir	   Potage de légumes BIO		Madécoine de légumes mayonnaise	Tarte aux légumes
S VIANDE					
PLAT	   Brandade de poisson (purée BIO)	 Tortelloni BIO pomodoro mozzarella		Burger de bœuf hongroise	Sauté de porc au jus
S VIANDE				 <i>Légumes braisés</i>	<i>Stick végétarien</i>
GARNITURE	(plat complet)	(plat complet)		   Semoule BIO semi complète	Chou fleur saveur du soleil
LAITAGE	 Fourme d'Ambert AOC*	 Yaourt aromatisé		Fromage blanc nature	  Carré frais BIO
DESSERT	  Compote BIO pomme poire	Fruit de saison		  Fruit de saison BIO	  Crème dessert BIO vanille

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**  
 **Fabriqués sur la cuisine**

 **Label Rouge**  
 **Innovation culinaire**

 **Race à Viande**  
 **Viande française**

 **Produits Locaux**





AIGUEPERSE

Semaine du 27/03 au 02/04/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Concombres vinaigrette du terroir	Tarte au fromage		Betteraves BIO vinaigrette nature	Chou rouge BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Nuggets de blé	Sauté de bœuf marengo		Poisson pané	Emincé de poulet au jus
S VIANDE		<i>Colin gratiné fromage</i>			<i>Pané mozarella</i>
GARNITURE	Purée de carottes et pomme de terre BIO	Navets BIO à la crème		Blé BIO provençale	Lentilles BIO cuisinées
LAITAGE	Mimolette	Yaourt nature BIO		Yaourt BIO aromatisé à la vanille	Petit Louis
DESSERT	Compote pomme pruneau	Fruit de saison BIO		Quatre quart BIO au chocolat	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française

elior

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 6 mars au 12 mars</b>																
lun 6 mars	Taboulé a la semoule bio		X													
	Sauté de porc au jus	X				X										
	Poisson blanc crumble de pain d'épices															
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
mar 7 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Bleu	X														
	Compote pomme fraise BIO															
jeu 9 mars	Cake aux deux fromages	X	X	X												
	Cube de colin pané		X		X											
	Poêlée de légumes bio															
	Brie pointe BIO	X														
	Flan saveur vanille	X														
ven 10 mars	Salade coleslaw bio			X									X			
	Macaronnis Bio à l'italienne		X			X					X					
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X														
	Fruit bio 1															

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 13 mars au 19 mars</b>																
lun 13 mars	Salade de blé bio catalane		X			X							X			
	Jambon de poulet									X						
	Ratatouille															
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Fruit bio 1															
mar 14 mars	carottes râpées BIO															
	Steak haché de cabillaud sauce curry	X	X	X	X											
	Brocolis bio saveur du jardin															
	Vache qui rit Bio	X														
	Mousse au chocolat noir	X								X						
jeu 16 mars	Pommes sauce raita	X														
	Dahl de lentilles corail BIO															
	Camembert	X														
	Smoothie mangue vanille maison	X														
ven 17 mars	Salade verte															
	Burger de veau aux olives	X	X	X		X				X						
	Riz BIO créole															
	Yaourt nature bio	X														
	Compote pommes coing sans sucre															

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 20 mars au 26 mars</b>															
lun 20 mars	Mélange crudités bio sans sauce ajouté										X				
	Brandade de poisson (purée BIO)	X			X										
	Fourme d'Ambert	X													
	Compôte Bio														
mar 21 mars	Potage légumes bio	X													
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate basilic	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 23 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Burger de Bœuf sauce paprika	X	X							X					
	Semoule semi complete bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit bio 1														
ven 24 mars	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Stick végétarien		X	X											
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Carré Frais Bio	X													
	Crème dessert bio/locale	X													

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 27 mars au 2 avril</b>															
lun 27 mars	Concombre														
	Nuggets de blé nature		X												
	Ecrasé de pommes de terre BIO et carottes BIO	X													
	Mimolette	X													
	Compote de pommes et pruneaux sans sucre														
mar 28 mars	Tarte au fromage	X	X	X											
	Bœuf sauté marengo	X				X									
	Navets à la crème BIO	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Fruit bio 1														
jeu 30 mars	Betteraves bio														
	Colin pané		X		X										
	Blé bio à la sauce provençale		X			X									
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Quatre quart au chocolat		X	X											
ven 31 mars	Chou rouge râpé bio vinaigrette														
	Poulet émincé au jus	X				X				X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	P'tit Louis	X													
	Fruit de saison 1														



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 6 mars au 12 mars</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 6 mars	Taboulé a la semoule bio		X												
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
mar 7 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Bleu	X													
	Compote pomme fraise BIO														

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 13 mars au 19 mars</b>		<b>S/Viande</b>													
lun 13 mars	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Ratatouille														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Fruit bio 1														
ven 17 mars	Salade verte														
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Riz BIO créole														
	Yaourt nature bio	X													
	Compote pommes coing sans sucre														

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 20 mars au 26 mars</b>		<b>S/Viande</b>													
jeu 23 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Semoule aux légumes braisés		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit bio 1														
ven 24 mars	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Stick végétarien		X	X											
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Carré Frais Bio	X													
	Crème dessert bio/locale	X													

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 27 mars au 2 avril</b>		<b>S/Viande</b>														
mar 28 mars	Tarte au fromage	X	X	X												
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X											
	Navets à la crème BIO	X														
	Yaourt nature bio	X														
	Fruit bio 1															
ven 31 mars	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Pané mozzarella	X	X	X												
	Lentilles BIO cuisinés.															
	P'tit Louis	X														
	Fruit de saison 1															