

Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 42 - Du 13 au 17 octobre 2025

A la découverte des régions de France					
DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	NORMANDIE	NOUVELLE AQUITAINE		ILE-DE-France	AUVERGNE RHONE-ALPES
	Pommes de terre BIO ciboulette	Salade batavia vinaigrette	—	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette
	Duo de colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron	Parmentier de canard haricots blancs purée de céleri	—	Sauté de bœuf LCL sauce forestière	Rôti de porc* LCL sauce au bleu
	Carottes persillées	—	—	Purée de potimarron BIO LCL	Truffade (Tome LCL)
	—	Ossau Iraty AOP	—	—	—
	Pomme au four	Fruit	—	Tarte au flan DCG	Fruit BIO



LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
DÉJEUNER				
Pommes de terre BIO LCL à la ciboulette	Salade verte batavia LCL		Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Chou rouge vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Duo colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>			Sauté de bœuf VF sauce forestière	Rôti de porc VF sauce bleu <i>Lait</i>
	Parmentier au canard, haricot blanc et purée de céleri <i>Céleri, Lait</i>			
Carotte LCL persillées			Purée de potimarron et pdt BIO LCL <i>Lait</i>	Truffade (pdt LCL et tomme LCL) <i>Lait</i>
	Ossau Iraty AOP <i>Lait</i>			
Pomme au four	Fruit		Tarte au flan DCG <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit BIO

Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 42 - Du 13 au 17 octobre 2025

A la découverte des régions de France					
DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	NORMANDIE	NOUVELLE AQUITAINE		ILE-DE-France	AUVERGNE RHONE-ALPES
	Pommes de terre BIO ciboulette	Salade batavia vinaigrette	—	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette
	Duo de colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron	Parmentier de canard haricots blancs purée de céleri	—	Sauté de bœuf LCL sauce forestière	Rôti de porc* LCL sauce au bleu
	Carottes persillées	—	—	Purée de potimarron BIO LCL	Truffade (Tome LCL)
	—	Ossau Iraty AOP	—	—	—
	Pomme au four	Fruit	—	Tarte au flan DCG	Fruit BIO



LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
DÉJEUNER				
Pommes de terre BIO LCL à la ciboulette	Salade verte batavia LCL		Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Chou rouge vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Duo colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>			Sauté de bœuf VF sauce forestière	Rôti de porc VF sauce bleu <i>Lait</i>
	Parmentier au canard, haricot blanc et purée de céleri <i>Céleri, Lait</i>			
Carotte LCL persillées			Purée de potimarron et pdt BIO LCL <i>Lait</i>	Truffade (pdt LCL et tomme LCL) <i>Lait</i>
	Ossau Iraty AOP <i>Lait</i>			
Pomme au four	Fruit		Tarte au flan DCG <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit BIO

Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 42 - Du 13 au 17 octobre 2025

A la découverte des régions de France					
DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	NORMANDIE	NOUVELLE AQUITAINE		ILE-DE-France	AUVERGNE RHONE-ALPES
	Pommes de terre BIO ciboulette	Salade batavia vinaigrette	—	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette
	Duo de colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron	Parmentier de canard haricots blancs purée de céleri	—	Sauté de bœuf LCL sauce forestière	Rôti de porc* LCL sauce au bleu
	Carottes persillées	—	—	Purée de potimarron BIO LCL	Truffade (Tome LCL)
	—	Ossau Iraty AOP	—	—	—
	Pomme au four	Fruit	—	Tarte au flan DCG	Fruit BIO



LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
DÉJEUNER				
Pommes de terre BIO LCL à la ciboulette	Salade verte batavia LCL		Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Chou rouge vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Duo colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>			Sauté de bœuf VF sauce forestière	Rôti de porc VF sauce bleu <i>Lait</i>
	Parmentier au canard, haricot blanc et purée de céleri <i>Céleri, Lait</i>			
Carotte LCL persillées			Purée de potimarron et pdt BIO LCL <i>Lait</i>	Truffade (pdt LCL et tomme LCL) <i>Lait</i>
	Ossau Iraty AOP <i>Lait</i>			
Pomme au four	Fruit		Tarte au flan DCG <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit BIO

Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 42 - Du 13 au 17 octobre 2025

A la découverte des régions de France					
DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	NORMANDIE	NOUVELLE AQUITAINE		ILE-DE-France	AUVERGNE RHONE-ALPES
	Pommes de terre BIO ciboulette	Salade batavia vinaigrette	—	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette
	Duo de colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron	Parmentier de canard haricots blancs purée de céleri	—	Sauté de bœuf LCL sauce forestière	Rôti de porc* LCL sauce au bleu
	Carottes persillées	—	—	Purée de potimarron BIO LCL	Truffade (Tome LCL)
	—	Ossau Iraty AOP	—	—	—
	Pomme au four	Fruit	—	Tarte au flan DCG	Fruit BIO



LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
DÉJEUNER				
Pommes de terre BIO LCL à la ciboulette	Salade verte batavia LCL		Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Chou rouge vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Duo colin d'Alaska et saumon PMD sauce citron <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>			Sauté de bœuf VF sauce forestière	Rôti de porc VF sauce bleu <i>Lait</i>
	Parmentier au canard, haricot blanc et purée de céleri <i>Céleri, Lait</i>			
Carotte LCL persillées			Purée de potimarron et pdt BIO LCL <i>Lait</i>	Truffade (pdt LCL et tomme LCL) <i>Lait</i>
	Ossau Iraty AOP <i>Lait</i>			
Pomme au four	Fruit		Tarte au flan DCG <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit BIO