Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
		ENTRÉES		
Feuilleté au fromage fondu *Gluten, Lait*	Soupe de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Betteraves	Pate de Campagne et Cornichon *Gluten, Lait, Moutarde, Soja*	Soupe de potiron au yaourt vegetal coco *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
		PLATS		
Sauté de dinde sauce thym *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Emincé de saumon sauce crème *Poissons, Gluten, Lait*	Saucisse de Toulouse *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Penne semi complet sauce bolognaise au boeuf *Gluten* Emmental râpé *Lait*	Cote de porc sauce aux oignons, cornichons et moutarde *Moutarde, Sulfites*
		GARNITURES		
Haricots verts à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Riz de camargue *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée de pommes de terre *Lait*		Carotte à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Petits pois *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
		PRODUITS LAITIERS		
Edam *Lait*	Yaourt nature *Lait*	Emmental *Lait*	Fourme d'Ambert *Lait*	Cantal *Lait*
		DESSERTS		
Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	*Purée de pommes et bananes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Paris Brest *Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*	Assiette de fruit (pomme, orange et raisin noir) *Sulfites*	Tarte clafoutis poire chocolat *Oeufs, Gluten, Lait, Soja*
		SAUCES		
		Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*		
		BOULANGERIE		
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Les Purées de Fruits sont préparées sur place à partir de Fruits Frais

Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
ENTRÉES				
Soupe de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Saucisson à l'ail et cornichon *Moutarde*		Taboulé *Gluten*	Soupe au potiron *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PLATS				
Emincé de boeuf sauce gardiane *Sulfites*	Poulet rôti et jus aux herbes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Citron *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Colin Alaska pané *Poissons, Gluten, Mollusques*	Lamelles d'encornets sauce tomate et paprika crémée *Poissons, Gluten, Lait, Mollusques*
GARNITURES				
Emmental râpé *Lait* Torsades *Gluten*	Brocolis en persillade *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Carotte à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Riz *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS				
Saint Paulin *Lait*	Saint-Nectaire *Lait*		Pointe de brie *Lait*	Camembert *Lait*
DESSERTS				
Salade de fruits frais *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Tarte au citron meringuée *Oeufs, Gluten, Lait*		Fruit de Saison *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Mousse au chocolat au lait *Lait*
SAUCES				
			Vinaigrette balsamique *Moutarde, Sulfites*	
BOULANGERIE				
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*		Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
ENTRÉES				
Pizza au fromage olive (mozzarella, emmental et olive) *Lait*	Soupe de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Carottes râpées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Soupe au potiron *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Betterave Vinaigrette *Moutarde, Sulfite*
PLATS				
Omelette aux herbes *Oeufs, Lait*	Rôti de veau sauce tomate basilic *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gratin pomme de terre, lardons et fromage tartiflette *Gluten, Lait*	Emincé de dinde sauce aigre douce *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Hoki sauce butternut champignon crème *Poissons, Lait*
GARNITURES				
Epinards en branches à la béchamel *Gluten, Lait*	Emmental râpé *Lait* Penne semi complètes *Gluten*	Salade batavia fraîche *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Cordiale de Légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Semoule *Gluten*
PRODUITS LAITIERS				
Pont l'éveque *Lait*	Coulommiers *Lait*	Yaourt brassé aux fruits mixés *Lait*	Gouda *Lait*	Emmental *Lait*
DESSERTS				
Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gateau façon financier *Oeufs, Gluten, Fruits à coque*	Tarte tatin *Oeufs, Gluten, Lait*	*Purée de poires *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade de fruits frais *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
BOULANGERIE				
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Les Purées de Fruits sont préparées sur place à partir de Fruits Frais

Végétarien Décongélation

Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
ENTRÉES				
Soupe au chou fleur *Lait*	Rillettes de sardine *Céleri, Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites*	Soupe de Carottes *Lait*	Soupe de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Macédoine sauce citronette *Moutarde, Sulfites*
PLATS				
Merlu sauce coco citron vert *Poissons, Gluten, Lait, Sulfites*	Escalope de dinde sauce quatre épices *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Andouillette sauce moutarde à l'ancienne *Lait, Moutarde, Sulfites*	Quenelle brochet sauce crustacé et ecrevisses *Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait*	Hachis parmentier au boeuf *Lait*
GARNITURES				
Emmental râpé *Lait* Spahettis *Gluten*	Fondue de poireaux *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre boulangères *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Haricots verts à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS				
Camembert *Lait*	Mimolette *Lait*	Fourme d'Ambert *Lait*	Petit fromage frais sucré *Lait*	Coulommiers *Lait*
DESSERTS				
Crème dessert saveur café *Lait*	Salade de fruits frais *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Foret noire *Oeufs, Gluten, Lait, Soja*	Banane *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gâteau moelleux au chocolat *Oeufs, Gluten, Lait*
BOULANGERIE				
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Végétarien Décongélation

Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

	Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Mercredi 02/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026
ENTRÉES	Soupe d'épinards crémée *Lait*	Betteraves *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade d'endives *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Soupe aux carottes *Lait*	Oeuf dur mayonnaise *Oeufs, Moutarde*
PLATS	Paella garnie (poulet LR, colin Alaska) *Crustacés, Poissons, Mollusques*	Emincé de boeuf sauce aux olives *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Choucroute garnie *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Emincé de saumon au citron persillée *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Escalope de poulet panée *Oeufs, Gluten*
GARNITURES		Semoule *Gluten*		Petits pois fermière *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gratin de chou fleur, brocolis et pommes de terre *Gluten, Lait*
PRODUITS LAITIERS	Coulommiers *Lait*	Comté *Lait*	Pointe de brie *Lait*	Fromage frais aux fruits *Lait*	Emmental *Lait*
DESSERTS	Ile flottante *Oeufs, Lait*	Salade de fruits frais *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Flan pastei de nata *Oeufs, Gluten*	*Purée de pommes et bananes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
SAUCES	Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*	Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*			
BOULANGERIE	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*		Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Les Purées de Fruits sont préparées sur place à partir de Fruits Frais

Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

Lundi 07/12/2026	Mardi 08/12/2026	Mercredi 09/12/2026	Jeudi 10/12/2026	Vendredi 11/12/2026
ENTRÉES				
Soupe Poireau Curry *Lait, moutarde*	Soupe de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Coeur de palmier *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Céleri 43 râpé *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Soupe au brocolis 43 *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PLATS				
Emincé de dinde sauce blanquette *Oeufs, Lait*	Filet de colin d'Alaska sauce agrume *Poissons, Lait*	Lasagne au boeuf *Gluten, Lait*	Escalope de porc sauce champignon créme *Lait*	Couscous Merguez *Moutarde*
GARNITURES				
Crumble de potiron et carotte *Gluten, Lait*	Riz 43 *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade verte accompagnement 43 *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Haricots verts et Pommes de terre *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Légumes couscous et semoule 43 *Céleri, Gluten, Moutarde*
PRODUITS LAITIERS				
Brie 43 *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Edam 43 *Lait*	Coulommiers 43 *Lait*	Bleu d'Auvergne *Lait*	Saint Paulin 43 *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
DESSERTS				
Amandes effilées *Fruits à coque* Gaufre au sucre *Oeufs, Gluten, Lait, Soja* Sauce caramel *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade de fruits frais *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Tarte aux myrtille *Oeufs, Gluten, Lait*	*Purée de pommes, carottes et cannelle *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Fruit de Saison 43 *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
SAUCES				
BOULANGERIE				
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

***Les Purées de Fruits sont préparées sur place à partir de Fruits Frais**

Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

	Lundi 14/12/2026	Mardi 15/12/2026	Mercredi 16/12/2026	Jeudi 17/12/2026	Vendredi 18/12/2026
ENTRÉES	Soupe légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Soupe au potiron *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Terrine de magret canard fumé, compotée d'oignons *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade risetti ecrevisse mandarine mais butternut sauce cocktail *Crustacés, Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*	Taboulé *Gluten*
PLATS	Colin d'Alaska meunière *Poissons, Gluten*	Paupiette de veau sauce poivronade *Oeufs, Gluten, Lait*	Fondant de Poulet farci aux cèpes, Marrons, butternut et jus de viande *Gluten*	Filet de limande sauce façon safrané *Poissons, Lait*	Omelette aux herbes *Oeufs, Lait*
GARNITURES	Petits pois *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Emmental râpé *Lait* Macaroni semi complètes *Gluten*	Gratin de pommes de terre façon Dauphinois *Gluten, Lait*	Poelée haricots vert, butternut, champignons *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gratin de brocolis *Lait*
PRODUITS LAITIERS	Fromage frais aux fruits *Lait*	Edam *Lait*	Pont l'éveque *Lait*	Tomme blanche *Lait*	Camembert *Lait*
DESSERTS	Crème dessert caramel *Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Buche de Noel Génoise roulé façon foret Noire *Oeufs, Gluten, Lait,* Clémentines *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Carré framboise *Oeufs, Gluten, Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
SAUCES	Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*				Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*
BOULANGERIE	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*		Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Végétarien · Décongélation · Œuf plein air

Foyer Lambesc - Menu de la Semaine

Lundi 21/12/2026	Mardi 22/12/2026	Mercredi 23/12/2026	Jeudi 24/12/2026
ENTRÉES			
Soupe Légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Salade, mâche et crumble noisette *Gluten, Fruits à coque*	Carottes râpées et vinaigrette passion *Moutarde, Sulfites*	Salade d'endives *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PLATS			
Beignets de calamar *Gluten, Mollusques*	Parmentier au colin d'Alaska et purée de carotte *Poissons, Gluten, Lait*	Raviolis sauce tomate *Céleri, Gluten*	Poulet rôti sauce basquaise *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
GARNITURES			
Brocolis et riz *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Emmental râpé *Lait*	Blé *Gluten*
PRODUITS LAITIERS			
Tomme Grise *Lait*	Yaourt brasse à la Myrtille *Lait*	Cantal *Lait*	Edam *Lait*
DESSERTS			
Banane *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	*Purée de pommes et bananes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Mousse au chocolat au lait *Lait*	Fruit *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
SAUCES			
	Vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*		
BOULANGERIE			
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Les Purées de Fruits sont préparées sur place à partir de Fruits Frais

Végétarien · Décongélation