



LEAP



# Massabielle

Légende	Poisson frais <sup>le Poisson</sup>	Produit Bio
	Produit Local	
	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC -	

Déjeuner

Dîner

*Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé*

**Lundi**  
29 août 2022

VACANCES

**Mardi**  
30 août 2022

VACANCES

**Mercredi**  
31 août 2022

VACANCES

**Jedi**  
1 septembre 2022

MELON  
BOLOGNAISE  
MACARONIS  
CANTAL AOP   
ABRICOTS AU SIROP

FEUILLETÉ HOT-DOG  
ESCALOPE VIENNOISE  
CAROTTES  
LAITAGE  
FRUIT DE SAISON

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit*

*Retrouvez la recette du mois sur votre Soyons Complices*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de **produits frais**



# Massabielle

## Déjeuner

## Dîner

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

CAROTTES RÂPÉES BIO

SALADE DE COEURS DE PALMIER

ÉMINCÉ DE BOEUF "Local" FAÇON THAÏ

RÔTI DE PORC "Local" AU CAMEL

HARICOTS BEURRE

BOULGOUR BIO

YAOURT NATURE "Local"

FROMAGE

CHOUX À LA CRÈME

FRUIT DE SAISON

ROSETTE ET CORNICHON

AVOCAT ET MAYONNAISE

FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE AURORE

MOUSSAKA

SEMOULE BIO

COULOMMIERS

LAITAGE BIO

FRUIT DE SAISON

RIZ AU LAIT À LA VANILLE

MACÉDOINE DE LÉGUMES

RADIS ET BEURRE

SAUCISSE "Locale"

CROISSANT AU JAMBON

LENTILLES BIO

ÉPINARDS BIO À LA CRÈME

SAINT PAULIN

LAITAGE

FRUIT DE SAISON

COMPOTE

SALADE VERTE BIO

TARTE AU CHORIZO

SAUTÉ DE VOLAILLE CHASSEUR

POISSON BORDELAISE

POMMES DE TERRE VAPEUR

CAROTTES SAUTÉES

SAINT NECTAIRE AOP

LAITAGE

PANNA COTTA ET COULIS

FRUIT DE SAISON BIO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Retrouvez la recette du mois sur votre Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de **produits frais**



# Massabielle

## Déjeuner

## Dîner

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

CRÊPE AU FROMAGE

CAROTTES RÂPÉES  
VINAIGRETTE

AIGUILLETES DE POULET SAUCE  
BARBECUE

COLOMBO DE PORC "Local"

HARICOTS VERTS BIO

SEMOULE BIO

PETIT SUISSE AROMATISÉ

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

COMPOTE MERINGUÉE

*Lundi*

12 septembre 2022

*Mardi*

13 septembre 2022

CONCOMBRE SAUCE BULGARE

SALADE DE BLÉ

GRATIN DE POISSON

CROQUE MONSIEUR

PENNES BIO

CANTAL AOP

SALADE VERTE

LAITAGE

MOUSSE AU CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON BIO

TABOULÉ (SEMOULE BIO)

RÔTI DE PORC "Local"

SALADE VERTE

HACHIS PARMENTIER BIO

GRATIN DE COURGETTES

CAMEMBERT BIO

LAITAGE

FRUIT DE SAISON

CRÈME BRÛLÉE

*Mercredi*

14 septembre 2022

TOMATES AU BASILIC

SALADE DE POIVRONS ET  
MAÏS

SAUTÉ DE VEAU "Local" MARENGO

CAROTTES BIO

YAOURT NATURE "Local"

TARTE AUX PRUNES

NUGGETS DE POULET

FRITES DE PATATE DOUCE

FROMAGE BIO

FRUIT DE SAISON

*Jeudi*

15 septembre 2022

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit*

Retrouvez la recette du  
mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  
avec une majorité de **produits frais**



# Massabielle

## Déjeuner

## Dîner

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

**Lundi**  
19 septembre 2022

SALADE DE COEURS DE PALMIER,  
TOMATE ET MAÏS

TABOULÉ

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME

CÔTE DE PORC "Local" SAUCE  
BARBECUE

BOULGOUR BIO

COURGETTES BIO À LA  
TOMATE

FROMAGE BLANC "Local"

FROMAGE

BANANE BIO

PÊCHE MELBA

**Mardi**  
20 septembre 2022

MELON

SALADE DE TOMATE AU  
BASILIC

DAUBE DE BOEUF "Local"

PILONS DE POULET AUX  
ÉPICES

RATATOUILLE BIO

RIZ AUX PETITS LÉGUMES

SAINT NECTAIRE AOP

LAITAGE BIO

GÂTEAU MARBRÉ

FRUIT DE SAISON

**Mercredi**  
21 septembre 2022

SALADE D'AVOCATS

RAÏTA DE CONCOMBRE

PAUPIETTE DE VEAU AUX  
CHAMPIGNONS

TARTE PROVENÇALE

FLAGEOLETS

SALADE VERTE

TOMME DE MONTAGNE BIO

LAITAGE

FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL

FRUIT DE SAISON BIO

**Jeudi**  
22 septembre 2022

SALADE VERTE ET CROÛTONS

ASSIETTE DE CRUDITÉS BIO

FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE  
HOLLANDAISE

BURGER PARTY

COQUILLETTES BIO



BRIE

LAITAGE

COMPOTE POMME/FRAMBOISE

FRUIT DE SAISON

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit*

Retrouvez la recette du  
mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**   
avec une majorité de **produits frais**



# Massabielle

## Déjeuner

## Dîner

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

**Lundi**  
26 septembre 2022

SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO

SALADE VERTE

PIZZA AU FROMAGE

BOLOGNAISE BIO

SALADE VERTE

COQUILLETTES

PETIT SUISSE NATURE ET SUCRE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

PANNA COTTA CARAMEL  
BEURRE SALÉ

**Mardi**  
27 septembre 2022

CAROTTES RÂPÉES BIO

RILLETTES DE MAQUEREAUX  
ET TOASTS

RÔTI DE BOEUF "Local"

OEUFS COCOTTE AU  
FROMAGE FRAIS ET HERBES

FRITES

GRATIN DE COURGETTES BIO

FOURME DE ROCHEFORT BIO

LAITAGE

PÊCHE MELBA

FRUIT DE SAISON

**Mercredi**  
28 septembre 2022

CROQUE AU FROMAGE

DUO CAROTTES ET RADIS  
RÂPÉS

POISSON PANÉ ET CITRON

TOMATE FARCIE

POÊLÉE DE LÉGUMES

RIZ DE CAMARGUE IGP

COULOMMIERS

LAITAGE BIO

FRUIT DE SAISON BIO

FRUIT DE SAISON

**Jeudi**  
29 septembre 2022

CONCOMBRE VINAIGRETTE

SALADE DE POIS CHICHES AU  
CUMIN

SAUCISSE "Locale"

ESCALOPE VIENNOISE

PURÉE DE POIS CASSÉS BIO

CHOU-FLEUR BIO

CANTAL AOP

LAITAGE

CRÈME AUX OEUFS

FRUIT DE SAISON

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit*

Retrouvez la recette du  
mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**   
avec une majorité de **produits frais**



# Massabielle

## Déjeuner

## Dîner

Chaque jour, un buffet varié *d'entrées, de produits laitiers et de desserts* vous est proposé

**Lundi**  
3 octobre 2022

CÉLERI RÉMOULADE  
COUSCOUS (BOULETTES +  
MERGUEZ)  
**LÉGUMES COUSOUS ET SEMOULE  
BIO**   
**FOURME D'AMBERT AOP**   
LIÉGEOIS À LA VANILLE

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET  
CORNICHON  
PILONS DE POULET  
RIZ SAFRANÉ  
LAITAGE  
**FRUIT DE SAISON BIO**

**Mardi**  
4 octobre 2022

**BETTERAVES BIO**   
FILET DE POISSON MSC À LA CRÈME  
DE BASILIC   
POMMES RISSOLÉES  
**SAINT NECTAIRE AOP**   
**BANANE BIO**

AVOCAT VINAIGRETTE  
WRAP  
LAITAGE  
**CRÈME DESSERT CHOCOLAT  
BIO**

**Mercredi**  
5 octobre 2022

TOMATE VINAIGRETTE  
RÔTI DE DINDE  
**PURÉE DE CAROTTES BIO**   
CAMEMBERT  
TIRAMISU

RADIS ET BEURRE  
JAMBON BRAISÉ  
HARICOTS BLANCS À LA  
TOMATE  
**LAITAGE BIO**   
FRUIT DE SAISON

**Jeudi**  
6 octobre 2022

**COLESLAW BIO**   
REPAS À THÈME

BOULETTES DE BOEUF À LA  
TOMATE  
PRINTANIÈRE LÉGUMES  
LAITAGE  
FRUIT DE SAISON

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**   
avec une majorité de **produits frais**

Retrouvez la recette du  
mois sur votre  
Soyons Complices



# Massabielle

## Déjeuner

## Dîner

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

**Lundi**  
10 octobre 2022

RILLETTES ET CORNICHON  
CUISSÉ DE POULET "Local Végétal  
Auvergne"



PETITS POIS BIO



BRIE

FRUIT DE SAISON

TOMATE ET MOZZARELLA  
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS

COEUR DE BLÉ BIO



LAITAGE

COMPOTE MERINGUÉE

**Mardi**  
11 octobre 2022

CAROTTES RÂPÉES BIO  
RÔTI DE VEAU "Local"



COURGETTES À LA TOMATE

CANTAL AOP



CAKE AU CITRON

SALADE DE HARICOTS VERTS  
BIO



PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE

SALADE VERTE

LAITAGE

FRUIT DE SAISON

**Mercredi**  
12 octobre 2022

SALADE DE RIZ AU THON  
FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE  
BASQUAISE



POÊLÉE DE LÉGUMES

PETIT SUISSE AROMATISÉ BIO



FRUIT DE SAISON

MELON

CHIPOLATAS "Locales"



FLAGEOLETS

FROMAGE BIO



DESSERT LACTÉ

**Jeudi**  
13 octobre 2022

CONCOMBRE VINAIGRETTE  
LASAGNES À LA BOLOGNAISE BIO



YAOURT NATURE HVE



ILE FLOTTANTE

SALADE VERTE

PIZZA PARTY



FROMAGE

FRUIT DE SAISON BIO



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Retrouvez la recette du  
mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs  
avec une majorité de produits frais



# Massabielle

## Déjeuner

## Dîner

Chaque jour, un buffet varié *d'entrées, de produits laitiers et de desserts* vous est proposé

**Lundi**  
17 octobre 2022

SALADE VERTE  
HACHIS PARMENTIER  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
TOMME DE MONTAGNE BIO   
CRÈME DESSERT VANILLE

SALADE DE POMELOS  
MERGUEZ  
RATATOUILLE  
LAITAGE  
FRUIT DE SAISON BIO

**Mardi**  
18 octobre 2022

COEURS DE PALMIER ET MAÏS  
RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN  
AU RIZ DE CAMARGUE IGP   
BÛCHE DE CHÈVRE  
BANANE BIO

CHOU BLANC VINAIGRETTE  
RÔTI DE DINDE  
POÊLÉE DE LÉGUMES BIO   
LAITAGE  
CRÈME BRÛLÉE

**Mercredi**  
19 octobre 2022

BETTERAVES BIO   
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  
COEUR DE BLÉ  
COULOMMIERS  
COMPOTE POMME/FRAISE

GUACAMOLE ET TOASTS  
BOULETTES DE BOEUF  
CAROTTES BRAISÉES  
LAITAGE BIO   
FRUIT DE SAISON

**Jeudi**  
20 octobre 2022

SALADE DE LENTILLES  
FILET DE SAUMON SAUCE NANTUA  
HARICOTS VERTS BIO   
SAINT NECTAIRE AOP   
FRUIT DE SAISON

CAROTTES RÂPÉES BIO   
PASTA PARTY   
LAITAGE  
COCKTAIL DE FRUITS

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit*

Retrouvez la recette du  
mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**   
avec une majorité de **produits frais**

