


Menus du 2 au 6 janvier 2023

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
 <p>Bonne Année 2023 !</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Boulettes de bœuf au coulis de tomate ● Semoule ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates, vermicelle ● Filet de poisson sauce échalote ● Riz pilaf ● Smoothie ● aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de pois cassés au fromage frais ● Blanquette de volaille ● Carottes Vichy ● ● Galette des rois 

Menus du 9 au 13 janvier 2023

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de chou chinois* ● Bœuf Bourguignon ● ● Brocolis et blé doré ● ● Flan au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● ● Lasagnes au thon ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou fleur vinaigrette ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Purée crécy ● Fromage ● ● Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore* ● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots verts à la forestière ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette ● ● Pommes de terre rissolées ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison

* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

* Tortis multicolores, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 16 au 20 janvier 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Sauté de porc à la dijonnaise Petits pois Crème anglaise Barre bretonne 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Dahl de lentilles corail aux patates douces Riz basmati Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Texane Salade verte Fromage Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Filet de dinde sauce chorizo Gratin de choux fleurs Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Brandade du pêcheur Salade, vinaigrette balsamique Fromage Fruit de saison

Menus du 23 au 27 janvier 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau sauce champignons Haricots beurre et pdt Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Torsades au saumon Et fondue de poireaux Panna cotta Au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'agrumes Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche aux légumes* Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Bœuf au paprika Boulgour Fromage Gâteau d'anniversaire 

* Haricots rouges, maïs, carottes, poivrons verts, vinaigrette.

* Carottes, brocolis, potimarron

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 30 janvier au 3 février 2023

lundi 30

- Croziflette*
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

mardi 31


- Potage de légumes
- Cassoulet
- du chef
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 1

- Cordon bleu
- Petits pois au bouillon
- Yaourt à la vanille
- Fruit de saison

jeudi 2

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes**
- Fromage
- Crêpe sucrée



vendredi 3

- Pâté de foie, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème
** Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

Menus du 6 au 10 février 2023

lundi 6

- Velouté Dubarry
- Bœuf Stroganoff
- Duo de haricots
- Fromage
- Crème dessert à la vanille

mardi 7

- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine
- Fromage
- Pain perdu

mercredi 8

- Macédoine de légumes
- Colombo de porc
- Blé tendre
- Compote pommes bananes /fromage blanc

jeudi 9

- Carottes râpées vinaigrette
- Fish'n
- Chips*
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 10

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Choucroute
- Alsacienne
- Fromage blanc
- Aux myrtilles



* Poisson meunière et frites.

Le tour de France des régions

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.