




Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			Partage de la galette	
Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Rillettes de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte
Colombo de porc	Haché de poulet	Filet de hoki sauce citron	Cordon bleu	Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices) 
Semoule	Courgettes persillées et pommes de terre	Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur	Haricots verts	
Fraidou	Saint Paulin	Chaource	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des rois	Compote de fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef

Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc à la vinaigrette	Menu bio	Chou rouge vinaigrette framboise	Salade verte crumble noisette	Salade de quinoa carottes et mimolette
Bœuf mode	Betteraves rouges bio mayonnaise	Cuisse de poulet	Steak haché de bœuf sauce brune	Colin d'Alaska pané et citron
Carottes au jus	Omelette bio aux fines herbes	Pommes noisette	Petits pois	Gratin de brocolis
Coulommiers	Penne bio sauce tomate	Cantal	Fromage blanc sucré	Fromy
Mousse au chocolat au lait	Camembert bio	Cubes de pêches au sirop	Eclair au chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison bio			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef

Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			L'ODYSSEE DU GOÛT	
			Le Canada	
Carottes râpées à l'aneth vinaigrette	Galantine de volaille	Betteraves à la vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Salade verte sauce césar	Salade d'endives à la vinaigrette crémeuse
Merlu portion filets sauce créole	Crispidor au fromage	Tajine de bœuf	Emincé de dinde sauce caramel	Saucisse de Strasbourg
Riz	Haricots beurre à l'ail	Légumes tajine et semoule	Purée de patate douce	Lentilles
Brie	Petit filou aux fruits	Edam	Yaourt aromatisé	Petit cotentin
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Donuts	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef

Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade coleslaw	Cake au fromage 	Salade verte et croûtons vinaigrette	Betteraves rouges
Cordon bleu	Fricassée de poisson sauce armoricaine	Rôti de dinde sauce Normande	Emincé de bœuf sauce forestière	Couscous végétarien <i>(légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)</i>  
Penne regate	Epinards & pommes de terre	Julienne de légumes	Pommes de terre noisette	Yaourt nature sucré
Mimolette	Tomme grise	Bleu d'Auvergne	Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






Plat végétarien



Plat du chef

Menus de la Semaine du 01 au 05 Février 2021

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vive les crêpes			
Salade de pois chiche aux olives	Carottes râpées à la vinaigrette à l'orange	Soupe de légumes minestrone	Endives vinaigrette	Salami et cornichon
Boulettes au mouton à la catalane	Nuggets de poulet	Rôti de porc sauce charcutière	Steak haché sauce brune	Parmentier de poisson
Haricots verts persillés	Jardinière de légumes	Tortis	Blé	
Fromage frais sucré	Tomme blanche 	Petit cotentin 	Petit fromage blanc au lait entier	Emmental
Fruit de saison	Crêpe et confiture	Fruit de saison	Ananas au sirop	Mousse au chocolat noir

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef

Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur sauce ravigote	Mousse de foie et cornichon	Allumettes au fromage	Céleri rémoulade	Taboulé
Sauté de dinde sauce normande	Crispidor au fromage	Poulet rôti	Rôti de porc au jus	Filet de hoki sauce armoricaine
Semoule	Gratin d'épinards et pommes de terre	Purée de légumes	Coquillettes	Brocolis
Gouda	Petit moulé	Saint Nectaire	Petit filou aux fruits	Brie
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Plat végétarien



Plat du chef

Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte à la vinaigrette	Pomelos et sucre	Saucisson à l'ail	Salade iceberg Vinaigrette	Menu bio
Omelette basquaise 	Emincé de bœuf à la coréenne	Haché de veau au jus	Choucroute garnie	Œuf dur bio mayonnaise
Haricots beurre	Boulgour	Carottes persillées	Tomme blanche	Nuggets de blé bio
Bûchette mi-chèvre	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Liégeois au chocolat	Riz semi complet bio
Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison 		Yaourt nature bio et sucre
				Cookies chocolat bio

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef