

Menus de la Semaine du 3 au 6 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade (mayonnaise)	<i>Menu Local</i> Crudité locale	Partage de la galette
	<i>Plat classique</i> Merlu sauce tomate	<i>Plat classique</i> Emincé de dinde sauce paprika persillée	<i>Plat classique</i> Rôti de porc sauce à l'estragon	Salade verte Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Otbes tomate et lentillons façon bolognaise	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin, lentilles et légumes
	Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre	Coquill'Otbes	Carottes à la crème
	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Chaource	Fromage blanc et sucre
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Galette à la frangipane

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



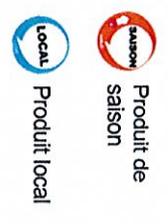
Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée/logo AOP



Cuisine par nos équipes



Produit de saison



Produit local

Repas végétarien protéiné pour tous

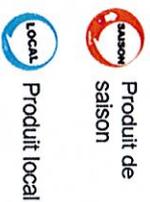
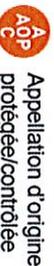
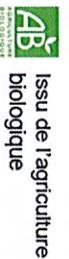
Menus de la Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges sauce façon « Voronoff » (crème, échalote, ketchup, moutarde, paprika)</p> <p><i>Plat classique</i> Saucisse chipolatas</p> <p><i>Local</i> Lentillons de Champagne mijotés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de brocolis, pommes de terre, lentillons et emmental</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes (mayonnaise)</p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de dinde sauce provençale</p> <p>Farfalles</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux légumes du Sud (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental et basilic)</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à la ciboulette</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce poivrée</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pâtes coudes, brocolis, cheddar et mozzarella</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p><i>Plat classique</i> Chili con carne (bœuf haché, haricots rouges, maïs, tomates)</p> <p>Riz</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (œuf, légumes ratatouille, haricots rouges, maïs)</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge Vinaigrette au vinaigre de Xérès et fromage frais Cantadou</p> <p><i>Plat classique</i> Croustillant de colin d'Alaska et citron</p> <p>Haricots beurre à la sauce tomate</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de lentilles vertes</p> <p>Haricots beurre à la sauce tomate</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Gâteau à la patate douce (œuf, farine)</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné

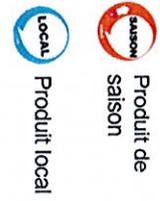


13 NOUVELLES RECETTES

Menus de la Semaine du 16 au 20 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Carottes râpées Vinaigrette aux herbes</p> 	<p>Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise)</p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce façon fermière</p>  	<p>Pizza au fromage (emmental et mozzarella)</p> <p><i>Plat classique</i> Hoki sauce niçoise Carottes persillées</p> 	<p>Chou chinois Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> Rôti de dinde sauce curry</p> 	<p>Salade verte Vinaigrette au pesto rouge</p> <p><i>Plat classique</i> Bolognaise de boeuf</p> 
<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Enchiladas (haricots rouges, maïs et légumes ratatouille) Tortilla de blé</p> 	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Blé</p> 	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis aux carottes, pommes de terre et mozzarella (œuf)</p> 	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule aux légumes, pois chiches et mozzarella</p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella, parmesan AOP)</p>   
<p>Petit fromage frais et sucre de canne</p>  	<p>Carré</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>  	<p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Cantal</p> 
<p><i>Plat classique</i></p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p>	<p><i>Plat classique</i> Hoki sauce niçoise Carottes persillées</p> 	<p><i>Plat classique</i> Rôti de dinde sauce curry</p> 	<p><i>Plat classique</i> Bolognaise de boeuf</p> 



Menus de la Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges <i>Vinaigrette à la ciboulette</i></p> <p><i>Plat classique</i> Marmite de poisson blanc (colin ou hoki ou merlu) sauce persane (crème, safran, poivrons, carottes)</p> <p>Riz </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, lentilles, emmental, tomates)</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie pomme banane</p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité locale </p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de bœuf sauce provençale</p> <p>Pommes de terre grenaille </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille aux poireaux et Cantal AOP </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Biscuit local </p>	<p>Salade de pommes de terre sauce aux épices kebab (mayonnaise) </p> <p><i>Plat classique</i> Rôti de porc sauce forestière</p> <p>Epinards en branches à la crème</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux épinards et fromage de chèvre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tartine du potager (cream cheese, maïs, petits pois) Pain de mie </p> <p><i>Plat classique</i> Fricassée de poulet au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour à la mexicaine Sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>NOUVELLES RECETTES</p> <p>Chou blanc aux épices et sésame façon kimchi (gingembre, ketchup, paprika)</p> <p><i>Plat classique</i> Merquez Ketchup du chef </p> <p>Coquillettes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches Ketchup du chef </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



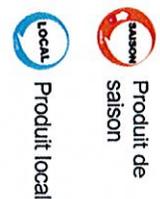
Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien



Produit de saison

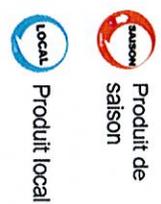


Produit local

Menus de la Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Plat classique Emincé de porc jus aux herbes</p> <p>Brocolis à la sauce béchamel</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pâtes coudé, brocolis, cheddar et mozzarella</p> <p>Petit fromage frais et sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Chou chinois Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Plat végétarien protéiné Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Boullgour</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Plat classique Sauté de dinde sauce au paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Plat végétarien protéiné Tajine marocain semoule et pois chiches</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>C'EST HÔTE</i></p> <p>Vive les crêpes !</p> <p>Salade verte Vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Plat classique Croustillant de colin et citron</p> <p>Bouquet de légumes (carottes, chou-fleur, haricots verts, petits pois)</p> <p>Plat végétarien protéiné Omelette sauce basquaise (poivrons)</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Crêpe et confiture de griottes</p>	<p>OEuf dur mayonnaise</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf sauce forestière</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Plat végétarien protéiné Pommes de terre grenaille au fromage à tartiflette à la sauce béchamel</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Compote de pommes</p>
Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique



Menus de la Semaine du 06 au 10 Février 2023



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

Menu Local

Céleri râpé sauce
cocktail (mayonnaise)



Crudité locale



Macédoine Vinaigrette à
la ciboulette

Salade de blé aux petits
légumes Vinaigrette à la
moutarde

Chou rouge et raisins secs
Vinaigrette au vinaigre de
framboise

Plat classique
Saucisse chipolatas

Plat classique
Bolognaise de bœuf

Plat classique
Sauté de porc sauce au
thym

Plat classique
Rôti de dinde sauce
aigre douce

Plat classique
Filet de merlu sauce
marseillaise

Légumes couscous et
semoule

Rigol'Othes

Purée de pommes de
terre

Chou-fleur persillé

Riz

Plat végétarien protéiné
Couscous végétarien

Plat végétarien protéiné
Rigol'Othes sauce
tomate et lentillons
façon bolognaise

Plat végétarien protéiné
Curry de pommes de
terre aux petits pois

Plat végétarien protéiné
Galette lentilles vertes
Sauce tomate

Plat végétarien protéiné
Chili sin carne (œuf,
légumes ratatouille,
haricots rouges, maïs)

Saint Paulin

Chaurouce

Fromage blanc et sucre

Brie

Petit fromage frais et sucre

Riz au lait

Crème dessert au
caramel beurre salé

Fruit de saison

Fruit de saison

Smoothie ananas fruit de
la passion

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



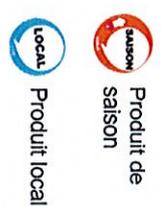
Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Produit de
saison



Produit local

Menus de la Semaine du 13 au 17 Février 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>				
Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote	Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la ciboulette	Cèleri rémoulade (mayonnaise)	Salade de haricots beurre Vinaigrette à l'échalote	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
<i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur, ratatouille, pommes de terre et emmental	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce provençale	<i>Plat classique</i> Chili con carne (boeuf haché, haricots rouges, maïs et tomates)	<i>Plat classique</i> Emincé de porc au paprika persillée	<i>Plat classique</i> Filet de merlu sauce basilic
Saint Nectaire Dessert lacté au chocolat	Boulgour	Riz	Farfalles	Ecrasé de carottes et pommes de terre
<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain boulgour et pois chiches	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (œuf, haricots rouges, maïs, tomates et emmental)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz	<i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles sauce aux 3 fromages (mozzarella, bleu et parmesan AOP)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes de flageolets sauce tomate
Petit fromage frais et sucre	Cubes de pêche au sirop	Fromage blanc et sucre	Carré	Ecrasé de carottes et pommes de terre
<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>
<i>Plat classique</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>			<i>Plat classique</i> Cake au maïs (œuf, farine)

