



# MENU

Semaine 01 du 02 au 08 janvier 2023

## Repas Végétarien



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
HORS D'ŒUVRE		Crêpe au fromage		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées à l'orange
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Rôti de porc HVE à la moutarde Haricots verts		Couscous billes de soja Semoule	Gratiné de poisson au fromage Gratin de choux fleurs
DESSERT		Crème dessert chocolat		Fruit frais	Galette des rois frampanone

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

**Repas Végétarien**

**Produits BIO**

**Poisson MSC: Pêche durable**

**Nous proposons deux fromages dans la semaine**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**



# MENU

Semaine 02 du 09 au 15 janvier 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Salade du Meunier (blé petits pois maïs vinaigrette)	Céleri vinaigrette 		Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille  Carottes persillées 	Saucisse de Toulouse  Lentilles		Nugget's de poisson Purée de potimarron	Gratin de macaronis au cheddar PC  (Plat complet) 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  		Fruit frais 	Compote de pommes 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**


PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Nous proposons deux fromages dans la semaine**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.




**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**



# MENU

Semaine 03 du 16 au 22 janvier 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Betteraves mais vinaigrette 	Salade de riz mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs vinaigrette) 		Chou blanc au fromage  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson PC  Salade verte vinaigrette	Lasagne de légumes  Salade verte 		Chipolata sauce barbecue  Frites	Rôti de dinde vallée d'auge  Brocolis béchamel
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais  		Fromage blanc sucré	Clafoutis 



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Semaine 04 du 23 au 29 janvier 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail cornichons	Carottes râpées vinaigrette  		Velouté de tomates	Pomme de terre à la provençale 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille chasseur  Mijoté de Petits pois	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole 		Sauté de boeuf VBF marengo  Coquillettes  	Beignets au calamar sauce tartare Epinards à la crème
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert vanille		Chou à la vanille	Fruit frais 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**