



MENU

Semaine 02 du 08 au 14 janvier 2024



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE		Nem aux légumes		Potage de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (plat complet) //	Croq véggie tomate Patatouille (pomme de terre, ratatouille)		Rôti de porc sauce tomate Mélange de céréales	Nugget's de poisson Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Brie				Bûchette de chèvre
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 		Fruit frais 	Galette des rois framip

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

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine **Poisson MSC: Pêche durable**

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

Produits BIO

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU

Semaine 03 du 15 au 21 janvier 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail			Salade de pommes de terre emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus  Flageolets	Dos de colin sauce citron  Purée de carottes 		Pâtes locale à la sauce tomate (plat complet)  // 	Escalope de volaille à la crème  Mijoté de Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Camembert 			Emmental râpé	
DESSERT	Fruit frais 	Riz au lait		Fruit frais 	Compote de fruits

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU

Semaine 04 du 22 au 28 janvier 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto 				Carottes râpées vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille dijonnaise  Beignets de brocolis	Hachis parmentier de lentilles (plat complet)  // 		Marmite de poisson sauce crème  Haricots verts	Rougail saucisse  Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Coulommiers 		Croc'lait 	
DESSERT	Novly caramel	Fruit frais 		Fruit frais 	Yaourt aromatisé

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU

Semaine 05 du 29 janvier au 4 février 2024

Chandeleur

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE		Salade de pommes de terre rémoulade		Betteraves vinaigrette  	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de pois chiche sauce tajine et légumes  Semoule 	Gratiné de poisson au fromage  Carottes persillées 		Escalope de volaille basquaise  Tortis	Jambon grill   Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré				
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert chocolat		Fruit frais 	Crêpe sucrée 

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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 06 du 5 au 11 février 2024

Nouvel an chinois

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE				Nem aux légumes	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette  Patatouille (ratatouille, pomme de terre) 	Cassoulet  Haricots blancs		Porc au caramel  Riz cantonais 	Dos de colin sauce citron  Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc lait 			
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 		Banane 	Compote de fruits

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU



Semaine 07 du 12 au 18 février 2024

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE		Céleri rémoulade  			Salade de pommes de terre  emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale  Haricots verts	Steak haché  Frites		Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet)  // 	Poisson meunière sauce tartare Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré			Coulommiers 	
DESSERT	Fruit frais  	 Beignet aux pommes		Fruit frais 	Liégeois vanille

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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 08 du 19 au 25 février 2024



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise			Saucisson ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue  Semoule	Dos de colin à la crème  Carottes persillées 		Nugget's de blé  Mijoté de Petits pois 	Tartiflette (plat complet)  //
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil		Brie 	
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 		Fruit frais  	Gâteau au chocolat  

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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