

Menus du 3 au 7 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Boulettes de bœuf à la forestière  Haricots verts persillés Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et dés d'edam au jus de citron Parmentier de lentilles Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Endives au maïs et dés de fromage Filet de poisson au court bouillon  Riz pilaf Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc à la dijonnaise  Gratin de chou fleur Carré président Brioche des rois  	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde sauce Chorizo Penne rigate  Tome de Savoie Compote de pommes

Menus du 10 au 14 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves l'emmental  Fish'n Chips * Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Bœuf Bourguignon  Carottes vichy Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Paupiette de veau Purée de patate douce Fromage blanc  	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Arancini sauce tomate  Julienne de légumes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de porc jus au thym  Petits pois Panacotta aux fruits rouges

* Poisson meunière et frites

* Tortis multicolores, dés de fromage, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

* Chou chinois, julienne de jambon, vinaigrette.

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oëuf
-  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 17 au 21 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Marco Polo* ● Émincé de dinde à l'estragon ● Poêlée de légumes** ●● Barre bretonne et crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette ●● Pommes de terre rissolées ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage crécy au fromage frais ● Steak haché ●● Gratin de pâtes aux brocolis ● Fruit de saison 	<p>Cap sur la Mexique du monde</p> <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Sombrero* ● Sauté de porc Tex Mex ● Riz ●● Fromage blanc ananas coco 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix ● Blanquette de poisson frais curry ●● Carottes persillées et blé doré ● Yaourt aromatisé

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

** Haricots verts, champignons, oignons, ail.

* Mais, Haricots rouges, carottes, poivrons rouges, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre* ●● Chipolatas ● Petits pois au bouillon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Bœuf Stroganoff ● Julienne de légumes* ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Haut de cuisse de poulet* rôti ● Flageolets cuisinés ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au chou blanc ●● Lasagnes au thon ● Salade verte ●● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de mâche aux betteraves et fromage ●● Dhal de lentilles corail aux patates douces ●● Boulgour ●● Gâteau d'anniversaire

* Pommes de terre, dés de fromage, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

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 **boeuf**, 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 31 janvier au 4 février 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none">  Velouté Dubarry à la vache qui rit  Boulettes d'agneau sauce massalé  Haricots panachés  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Œuf dur mayonnaise  Gratin de coquillettes   aux légumes*   Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none">  Soupe de tomates vermicelle  Galette forestière au fromage  Salade verte  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Duo de râpé*  Cassoulet  du chef  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Brandade de poisson frais  Salade verte   Saint Nectaire  Crêpe sucrée 
	*Carottes, potimarron, patates douces, oignon.		* Carottes, radis noir, vinaigrette.	

Menus du 7 au 11 février 2022



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, 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.