

Menus du 2 au 6 janvier 2023

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
 <p>Bonne Année 2023 !</p>	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de bœuf au coulis de tomate Semoule Vache picon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates, vermicelle Filet de poisson sauce échalote Riz pilaf Smoothie aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de lentilles vertes Salade Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage frais Blanquette de volaille Carottes Vichy Galette des rois 

Menus du 9 au 13 janvier 2023

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Bœuf Bourguignon au panais Blé doré Flan au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes au thon Salade verte Tome Catalane Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet rôti Purée crécy Fromage blanc Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Rôti de porc, jus au thym Haricots verts à la forestière Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix Omelette Pommes de terre rissolées Fruit de saison

* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

* Tortis multicolores, emmental, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

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 16 au 20 janvier 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de poule vermicelle ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Petits pois ● Barre bretonne, crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail aux patates douces ● Riz basmati ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Pizza texane ● Salade verte ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Filet de dinde sauce chorizo ● Gratin de choux fleurs à la mozzarella ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brandade du pêcheur ● Salade, vinaigrette balsamique ● Carré président ● Fruit de saison

Menus du 23 au 27 janvier 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade sombrero* ● Paupiette de veau sauce champignons ● Haricots beurre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Torsades au saumon ● Et fondue de poireaux ● Panna cotta caramel au beurre salé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Boulettes d'agneau ● Flageolets cuisinés ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre ● Quiche aux légumes* ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Bœuf au paprika ● Boulgour ● Gâteau d'anniversaire 

* Haricots rouges, mimolette, maïs, carottes, poivrons verts, vinaigrette.

* Carottes, brocolis, potimarron

* Carottes, radis noir, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 30 janvier au 3 février 2023

lundi 30

- Salade de lentilles blondes
- Croziflette*
- Salade verte
- Fruit de saison

mardi 31


- Potage de légumes
- Cassoulet
- du chef
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 1

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Rôti de veau
- Petits pois au bouillon
- Fruit de saison

jeudi 2

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes**
- Crêpe sucrée



vendredi 3

- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et brocolis
- Cantal
- Fruit de saison

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

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème

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

Menus du 6 au 10 février 2023

lundi 6

- Velouté Dubarry
- Bœuf Stroganoff
- Duo de haricots
- Crème dessert à la vanille

mardi 7

- Salade de mâche aux betteraves et gouda
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine
- Pudding

mercredi 8


- Colombo de porc
- Blé aux haricots rouges
- Fromage
- Compote pommes bananes

jeudi 9

- Carottes râpées à la mimolette
- Fish'n
- Chips*
- Fruit de saison

vendredi 10

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Choucroute
- Alsacienne
- Fromage blanc aux myrtilles



* Poisson meunière et frites.

Le tour de France des régions

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 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.