



MENU

Semaine 01 du 02 au 08 janvier 2023

Repas Végétarien



 **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**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

 **Nous proposons un fromage 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



	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Salade du Meunier (blé petits pois maïs vinaigrette)	Céleri vinaigrette  	Taboulé 	Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille  Carottes persillées 	Saucisse de Toulouse  Lentilles	Steak haché VBF sauce Tomate  Julienne de légumes	Nugget's de poisson Purée de potimarron	Emincé de volaille dijonnaise  Macaronis
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Brie 	Gouda	Camembert 	Palmier
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  	Galette des rois frangipane	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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Nous proposons un fromage 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

	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)	Potage de légumes	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	Jambon HVE persillade Blé	Chipolata sauce barbecue Frites	Rôti de dinde vallée d'auge Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Croc'lait	Fripon	Brie
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais 	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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Nous proposons un fromage 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 04 du 23 au 29 janvier 2023

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail cornichons	Carottes râpées vinaigrette  	Friand au fromage	Velouté de tomates	Pomme de terre à la provençale 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille chasseur  Mijoté de Petits pois	Chili con carné (égrainé de bœuf VBF) Riz créole 	Blanquette de poisson aux petits légumes  Gratin de choux fleurs 	Sauté de boeuf VBF marenço  Coquillettes  	Beignets au calamar sauce tartare Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Galette bretonne	Chanteneige 	Coulommiers	Saint Bricet
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert vanille	Poire au sirop	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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Nous proposons un fromage 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 !**