

Menus du 3 au 7 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Maquereaux vin blanc ● Bolognaise ● Penne rigate ● Vache qui rit ● Compote 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées au jus de citron ● Parmentier de lentilles ● Salade verte ● Edam ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Gratin de choux fleur ● Petit suisse ● Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail, cornichon ● Filet de poisson frais ● Haricots verts persillés ● Emmental ● Entremet chocolat

Menus du 10 au 14 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Fish'n ● Chips * ● Tome catalane ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore* ● Bœuf Bourguignon ● Carottes vichy ● Brie ● Ananas au sirop 		<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● Croziflette* ● Salade verte ● Mimolette ● Yaourt de la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pomelos ● Rôti de porc jus au thym ● Petits pois ● Cantal ● Semoule au lait

* Poisson meunière et frites

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

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des 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 17 au 21 janvier 2022

lundi

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde**
- Poêlée de légumes**
- Crème anglaise
- Barre bretonne

mardi

- Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Omelette**
- Pommes de terre rissolées
- Camembert**
- Fruit de saison

mercredi

jeudi

- Salade **Sombrero***
- Sauté de porc **Tex Mex**
- Riz**
- Petit suisse
- Ananas coco**

vendredi

- Potage de légumes vermicelle
- Blanquette de poisson frais curry coco
- Carottes persillées**
- Gouda
- Fruit de saison**

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.
** Haricots verts, champignons, oignons, ail.

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

Menus du 24 au 28 janvier 2022

lundi

- Salade de pommes de terre*
- Chipolatas**
- Flageolet**
- Montboissier
- Fruit de saison

mardi

- Velouté de légumes au chou blanc
- Lasagnes au thon
- Salade verte**
- Saint Nectaire
- Yaourt de la ferme

mercredi

jeudi

- Salade de mâche aux **betteraves**
- Bœuf Stroganoff**
- Julienne de légumes*
- Petit suisse
- Gâteau d'anniversaire**

vendredi

- Pizza
- Dhal de **lentilles corail**
- Boulognais**
- Coulommier
- Fruit de saison**

* Pommes de terre, 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 **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 31 janvier au 4 février 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none">  Velouté Dubarry   Haut de cuisse de poulet rôti   Haricots panachés  Emmental  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none">  Cœuf dur mayonnaise   Gratin de coquillettes   aux légumes*  Cantal   Fromage blanc à la gelée de groseilles  		<ul style="list-style-type: none">  Duo de râpé*  Cassoulet  du chef  Camembert   Crêpe  	<ul style="list-style-type: none">  Pâté de foie, cornichon  Brandade de poisson frais  Salade verte   Fromage  Assortiment de dessert
	* Carottes, potimarron, patates douces, oignon.		* Carottes, radis noir, vinaigrette.	

Menus du 7 février au 2 janvier 1900

--	--

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : les **v**ian**d**es entières de **p**orc, de **b**œuf, de veau et de **v**olaille sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **m**aison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **p**roduits **f**rais. 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.