

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"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>●● Boulettes de bœuf au coulis de tomate</li> <li>● Semoule</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Céleri rémoulade</li> <li>● Parmentier de lentilles vertes</li> <li>● Salade</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Galette des rois </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Velouté de pois cassés au fromage frais</li> <li>● Blanquette de volaille</li> <li>● Carottes au cumin</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 9 au 13 janvier 2023

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de chou chinois*</li> <li>● Bœuf Bourguignon</li> <li>●● Brocolis et maïs</li> <li>●● Crème au chocolat fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potimarron</li> <li>●● Lasagnes au thon</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Ananas frais</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade multicolore*</li> <li>● Rôti de porc, jus au thym</li> <li>● Purée céleri</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix</li> <li>● Tortillas pomme de terre oignon</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

\* Quinoa, 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, 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 16 au 20 janvier 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de légumes vermicelle</li> <li>Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li>Brunoise de carotte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Chili sin carne</li> <li>Riz</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Filet de dinde</li> <li>Gratin de choux fleurs</li> <li>Pomme au four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Brandade du pêcheur</li> <li>Salade d'endive</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 23 au 27 janvier 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade sombrero*</li> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Côte de blettes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Saumon au citron</li> <li>Spaghettis</li> <li>Panna cotta</li> <li>Au caramel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de râpés*</li> <li>Quiche aux légumes</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre</li> <li>Bœuf au paprika</li> <li>Légumes couscous</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Haricots rouges, maïs, carottes, vinaigrette.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette.

### 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 30 janvier au 3 février 2023

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sardine sur toast</li> <li>Tartiflette*</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Cassoulet</li> <li>du chef</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo*</li> <li>Émincé de dinde à l'estragon</li> <li>Julienne de légumes**</li> <li>Crêpe au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri vinaigrette</li> <li>Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>Riz créole</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* pomme de terre, oignons, crème fraîche, reblochon.

\*\* Coquillettes, surimi, gouda, crème

Menus du 6 au 10 février 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté Potiron</li> <li>Bœuf Stroganoff</li> <li>Brocolis gratiné</li> <li>Crème dessert chocolat fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche aux betteraves</li> <li>Penne rigate semi-complètes</li> <li>Sauce Napolitaine</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Segment de pomelos</li> <li>Filet de poisson frais meunière</li> <li>Purée de patate douce</li> <li>Fromage</li> <li>Pain perdu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés d'emmental et croûtons</li> <li>Choucroute</li> <li>Alsacienne</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Au miel</li> </ul>

Le tour de France des régions



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.