



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

01/02/2021

### ENTREES

Carottes râpées au citron  
Endives aux pommes vinaigrette  
Pomelos cerisaie  
Pizza royale (fait)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tajine de volaille au citron  
Cabillaud cuit à la vapeur  
Cocotte de riz parfumé  
Jardinière de légumes

### LAITAGES

Gouda  
Yaourt nature sucre  
Petit moule ail et fines herbes

### DESSERTS

Corbeille de fruits  
Purée pommes  
Banane anglaise chocolat  
Mousse au chocolat

## MARDI

02/02/2021

### ENTREES

Haricots verts aux poivrons  
Salade de riz niçoise  
Salade d'agrumes au fenouil  
Soupe à l'oignon

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette au fromage  
Crêpe emmental  
Pommes vapeur  
Purée de céleri

### LAITAGES

Mimolette  
Camembert  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Ananas au sirop  
Crêpe Nutella  
Lait gélifié arôme vanille  
Kiwi

## MERCREDI

03/02/2021

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

04/02/2021

### ENTREES

Duo de choux aux raisins  
Taboulé aux légumes  
Betteraves cuites en salade  
Laitue iceberg

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché au poivre mignonnette  
Crêpe emmental  
Petite assiette de frites  
Panaché de salades

### LAITAGES

Saint paulin  
Vache qui rit  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Biscuits fourrés abricot  
Flan nappé caramel  
Compote pommes-fraises allégée  
Orange

## VENDREDI

05/02/2021

### ENTREES

Céleri rémoulade  
Radis à la croque-au-sel  
Cervelas et saucisson à l'ail  
Salade de maïs aux olives

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de lieu noir sauce safranée  
Sauté de volaille au cidre  
Lentilles cuisinées  
Salsifis persillés

### LAITAGES

Samos  
Yaourt nature sucre  
Fromage comme l'emmental

### DESSERTS

Pomme bicolore  
Choux vanille  
Flan nappé caramel  
Crème dessert vanille

## LEGENDE



Recette du chef



Fruit ou légume frais



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



VEGETARIEN

## LUNDI

08/02/2021

### ENTREES

Pomelos cerisaie  
Salade de tagliatelles  
Tomates vinaigrette persillée  
Rosette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de porc au caramel  
Croque-monsieur  
Pommes sautées  
Panaché de salades

### LAITAGES

Tomme blanche  
Yaourt nature sucre  
Coulommiers

### DESSERTS

Kivi  
Beignet aux pommes  
Liégeois chocolat dessert  
Semoule au lait

## MARDI

09/02/2021

### ENTREES

Betteraves cuites râpées à l'orange  
Coeurs de palmier, carottes, maïs  
Macédoine mayonnaise  
Salade pommes de terre persillées vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Oeufs durs sauce niçoise  
Pane crousti fromage  
Semoule  
Carottes vichy

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
Gouda  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Orange  
Yaourt velouté aux fruits mixés  
Moelleux au chocolat  
Fromage blanc aux fruits rouges

## MERCREDI

10/02/2021

### ENTREES



### DESSERTS

## JEUDI

11/02/2021

### ENTREES



Rillettes  
Carottes râpées au citron  
Pizza au fromage  
Concombres vinaigrette, estragon, ciboulette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de boeuf sauce dijonnaise  
Boudin noir  
Coquillettes au fromage  
Poêlée campagnarde (carotte, chou fleur, courgette, brocoli)

### LAITAGES

Yaourt nature sucre  
Mimolette  
Vache qui rit

### DESSERTS



Kaki  
Mousse au chocolat noir  
Corbeille de fruits  
Biscuit brownie au chocolat

## VENDREDI

12/02/2021

### ENTREES

Salade chinoise  
Potage du jardinier  
Terrine de campagne et cornichons  
Coeur de scarole aux croûtons

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de merlu sauce ciboulette  
Duo de nem et samoussa  
Riz Cantonais  
Poêlée Chinoise

### LAITAGES

Gouda  
Yaourt nature sucre  
Fromage comme l'emmental

### DESSERTS

Salade de fruits aux litchis  
Dessert pommes-cassis  
Flan nappé caramel  
Glacé timbale vanille chocolat

## LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

15/02/2021

### ENTREES

Betteraves et oeufs durs ciboulett  
 Surimi sauce cocktail  
 Salade fraîcheur mozzarella  
 Salade de lentilles aux échalotes

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de volaille aux épices  
 Filet de lieu noir sauce ciboulette  
 Semoule  
 Ratatouille

### LAITAGES

Vache qui rit  
 Brie  
 Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Flan nappe caramel  
 Gaufre chocolat  
 Salade de fruits exotiques  
 Poire

## MARDI

16/02/2021

### ENTREES

Carottes râpées au citron  
 Salade blé basilic et poivrons  
 Radis à la croque-au-sel  
 Salade mêlée aux olives

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien  
 Steak de soja provencale  
 Tortis  
 Courgette sautées au basilic

### LAITAGES

Yaourt nature sucre  
 Samos  
 Gouda

### DESSERTS

Pomme golden  
 Dessert de pommes et fraises  
 Crème pâtissiere à la pêche  
 Lait gélifié arôme vanille

## MERCREDI

17/02/2021

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

18/02/2021

### ENTREES

Tomates vinaigrette  
 Coeurs de palmier, carottes, maïs  
 Salade iceberg au fromage  
 Museau vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Endives au jambon  
 Roti de veau  
 Purée de pommes de terre  
 Panaché de salades

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
 Pyrenee  
 Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Banane  
 Crème dessert chocolat  
 Biscuit menelik  
 Corbeille de fruits

## VENDREDI

19/02/2021

### ENTREES

Concombre au fromage blanc  
 Duo de melon et pastèque  
 Pâté de foie  
 Céleri rémoulade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Encornets panés  
 Blanquette de veau au citron  
 Riz créole  
 Haricots beurre aux dés de tomate

### LAITAGES

Edam  
 Camembert  
 Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Dessert de pommes et pêches  
 Nectarine  
 Dessert gourmand chocolat framboise  
 Yaourt velouté aux fruits mixés

## LEGENDE



Pêche responsable



Plat végétarien



Le Porc Français



Viande Bovine Française