



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
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
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
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
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



Plat végétarien



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

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



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

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

Riz Cantonnais
Poêlée Chinoise

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Salade de fruits aux litchis
Dessert pommes-cassis
Flan nappé caramel
Glace 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



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

Tortis
Courgette sautées au basilic

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Samos
Gouda

DESSERTS

Pomme golden
Dessert de pommes et fraises
Crème pâtissière 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
Purée de pommes de terre
Panaché de salades

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Pyrene
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
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