



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

31/01/2022

### ENTREES

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



### 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

01/02/2022

### 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  
Tarte pomme rhubarbe  
flan vanille  
Kiwi



## MERCREDI

02/02/2022

### ENTREES



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

03/02/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché au poivre mignonnette  
Crêpe emmental  
Frites  
Panaché de salades

### LAITAGES

Saint paulin  
Vache qui rit  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Biscuits fourrés abricot  
Flan nappé caramel  
Compote pommes-fraises allégée  
Crêpe nature sucrée

## VENDREDI

04/02/2022

### 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



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

21/02/2022

### ENTREES

Salade mêlée  
Taboulé aux légumes  
Concombre au fromage blanc  
Salade de betteraves et maïs

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisses de volaille  
Colin d'alaska ,citron  
Lentilles cuisinées  
Carottes vichy

### LAITAGES

Saint paulin  
Bleu  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Dessert pommes-ananas  
Salade de fruits exotiques  
Flan nappe caramel  
Corbeille de fruits

## MARDI

22/02/2022

### ENTREES

Salade de riz, coriandre et raisin  
Macédoine vinaigrette  
Salade waldorf  
Radis à la croque-au-sel

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche au fromage  
Steak de soja  
Tortis  
Haricot beurre au dés de tomates

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
Fromage blanc  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Tarte flan chocolat  
Mousse noix coco  
Orange

## MERCREDI

23/02/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

24/02/2022

### ENTREES

Salade de hareng aux pommes de terre  
Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut  
Chou-fleur au curry  
Tomate nature

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette de sarasin au jambon et a l'emmental  
Chou farci  
Panaché de salades  
Pomme vapeur persillées

### LAITAGES

Vache qui rit  
Tomme grise  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Far breton  
Biscuits palets bretons  
Kouign amann  
Pomme golden

## VENDREDI

25/02/2022

### ENTREES

Salade de chou chinois  
Salade de mâche aux crevettes  
Soja à la chinoise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Assiette asiatique  
Sauté de porc au caramel  
Riz créole  
Poêlée de légumes à la chinoise

### LAITAGES

Bûche  
Camembert  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Salade de fruits exotiques  
Poire cuite aux épices  
Ananas rôti au caramel  
Clémentines

## LEGENDE



Agriculture raisonnée



Plat végétarien

