



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 31/01/2022	MARDI 01/02/2022	MERCREDI 02/02/2022	JEUDI 03/02/2022	VENDREDI 04/02/2022
ENTREES Carottes râpées au citron	ENTREES Crêpe emmental	ENTREES	ENTREES Steak haché au poivre mignonnette	ENTREES Cervelas et saucisson a l'ail
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Tajine de volaille au citron Cocotte de riz parfumé Jardinière de légumes	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Pommes vapeur Purée de céleri	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Frites Panaché de salades	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de lieu noir sauce safranée Lentilles cuisinées Salsifis persillés
LAITAGES Yaourt nature sucre	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES Saint paulin	LAITAGES
DESSERTS Mousse au chocolat	DESSERTS Tarte pomme rhubarbe	DESSERTS	DESSERTS Flan nappe caramel	DESSERTS Pomme bicolore

LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/02/2022

ENTREES

Salade de betteraves et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisses de volaille

Lentilles cuisinées

Carottes vichy

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappe caramel

MARDI

22/02/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja

Tortis

Haricot beurre au dés de tomates

LAITAGES

Fromage blanc

DESSERTS

Tarte flan chocolat

MERCREDI

23/02/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

24/02/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette de sarasin au jambon et à l'emmental

Panaché de salades

Pomme vapeur persillées

LAITAGES

Yaourt nature sucre

DESSERTS

Kouign amann

VENDREDI

25/02/2022

ENTREES

Salade de chou chinois

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc au caramel

Riz créole

Poêlée de légumes à la chinoise

LAITAGES

DESSERTS

Clémentines

LEGENDE



Agriculture raisonnée



Plat végétarien

