



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

03/01/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde sauce estragon

Riz créole  
Panaché de salades

### LAITAGES

Yaourt nature sucre

### DESSERTS



Pomme golden

## MARDI

04/01/2022

### ENTREES

Salade caeslaw



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche au chèvre



Semoule  
Ratatouille

### LAITAGES

### DESSERTS

Petit suisse aux fruits

## MERCREDI

05/01/2022

### ENTREES



## JEUDI

06/01/2022

### ENTREES



Saucisson à l'ail



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu de volaille

Tortis  
Carottes Vichy

### LAITAGES

### DESSERTS

Galette des rois

## VENDREDI

07/01/2022

### ENTREES



Concombre à la menthe

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'Alaska sauce bonne femme

Purée de pommes de terre  
Épinards à la crème

### LAITAGES

### DESSERTS

Glace timbale vanille chocolat

## LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Produit local



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

10/01/2022

### ENTREES



Potage saint-germain

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de volaille au jus

Blé aux petits légumes

Gratin de navets



### LAITAGES

### DESSERTS

Compote pommes et bananes

## MARDI

11/01/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétale

Purée de pommes de terre

Chou-fleur sauté au paprika

### LAITAGES

Pyrenee

### DESSERTS

Liegeois vanille

## MERCREDI

12/01/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

13/01/2022

### ENTREES

Roulade de volaille

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rissollette de porc concassée de tomates

Semoule

Carottes Vichy

### LAITAGES

### DESSERTS

Moelleux au chocolat

## VENDREDI

14/01/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Timbale de poisson sauce safran

Penne

Petits pois et carottes

### LAITAGES

Camembert

### DESSERTS

Pomme bicolore

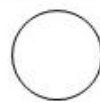
## LEGENDE



Potage du chef



Plat végétarien



Agriculture raisonnée







Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



| LUNDI<br>17/01/2022                | MARDI<br>18/01/2022  | MERCREDI<br>19/01/2022             | JEUDI<br>20/01/2022   | VENDREDI<br>21/01/2022  |
|------------------------------------|--|------------------------------------|---|---|
| <b>ENTREES</b>                     |  Concombre au fromage blanc   |                                    | Betteraves vinaigrette  |   |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Tarte au fromage<br><br>Blé sauté <br>Épinards à la crème | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Saucisses de volaille<br><br>Lentilles cuisinées <br>Haricots plats vapeur | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Poisson meunière<br><br>Riz à la brunoise de légumes<br>Blettes en persillade |
| <b>LAITAGES</b>                    | <b>LAITAGES</b>  | <b>LAITAGES</b>                    | <b>LAITAGES</b>   | <b>LAITAGES</b>   |
| Brie                               |  |                                    |   | Yaourt aromatisé  |
| <b>DESSERTS</b>                    | <b>DESSERTS</b>  | <b>DESSERTS</b>                    |  Kiwi  | <b>DESSERTS</b>   |
| Purée pommes                       | Liegeois chocolat  |                                    |   | Marbré au chocolat  |

## LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



| LUNDI<br>24/01/2022  | MARDI<br>25/01/2022   | MERCREDI<br>26/01/2022             | JEUDI<br>27/01/2022   | VENDREDI<br>28/01/2022   |
|--|---|------------------------------------|---|--|
| <b>ENTREES</b><br>Taboulé aux légumes  | <b>ENTREES</b>  | <b>ENTREES</b>                     | <b>ENTREES</b><br>Céleri rémoulade  | <b>ENTREES</b><br>Salade de concombres au yaourt   |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Paupiette de veau sauce moutarde<br>Macaronis<br>Haricots beurre | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Tarte au fromage<br>Riz créole<br>Haricots plats vapeur | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Escalope de porc à la dijonnaise<br>Semoule<br>Carottes Vichy | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Colin d'alaska sauce crustacés<br>Purée de pommes de terre<br>Navets braisés |
| <b>LAITAGES</b>  | <b>LAITAGES</b><br>Yaourt nature sucre  | <b>LAITAGES</b>                    | <b>LAITAGES</b>   | <b>LAITAGES</b>  |
| <b>DESSERTS</b><br>Crème dessert praliné   | <b>DESSERTS</b><br>Banane   | <b>DESSERTS</b>                    | <b>DESSERTS</b><br>Kiwi   | <b>DESSERTS</b><br>Liégeois chocolat dessert   |

## LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable