



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

03/01/2022

### ENTREES

Betteraves vinaigrette  
Terrine de campagne  
Taboulé à la menthe  
Oeufs durs mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde sauce estragon

Riz créole  
Panaché de salades

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
Yaourt nature sucre  
Gouda

### DESSERTS

Cocktail de fruits nature  
Pomme golden  
Muffins aux pépites de chocolat  
Compote de pommes bananes



## MARDI

04/01/2022

### ENTREES

Salade caleslaw  
Terrine de légumes sauce cocktail  
Rouleau de surimi à la mayonnaise  
Salade de mâche vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja tomate basilic



Semoule  
Ratatouille

### LAITAGES

Samos  
Yaourt nature sucre  
Coulommiers

### DESSERTS

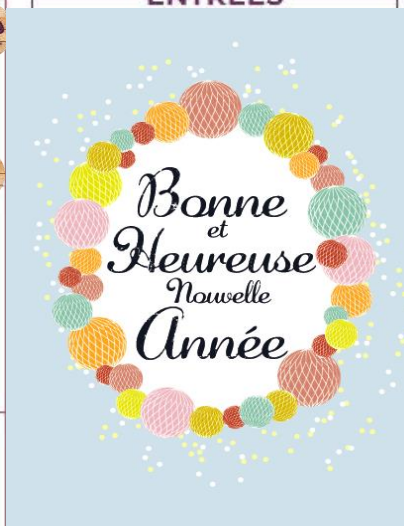
Éclair au chocolat  
Poire sauce miel et menthe  
Petit suisse aux fruits  
Glace chocolat en bâtonnet



## MERCREDI

05/01/2022

### ENTREES



## JEUDI

06/01/2022

### ENTREES

Salade iceberg au fromage  
Saucisson à l'ail  
Pâté de foie  
Tomate nature



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sce carbonara

Tortis  
Carottes Vichy

### LAITAGES

Edam  
Vache Picon  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Compote pommes et bananes  
Yaourt velouté aux fruits mixés  
Banane  
Galette des rois

## VENDREDI

07/01/2022

### ENTREES

Concombre à la menthe  
Duo de choux aux noix  
Potage du jardinier  
Salade de chou chinois



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'Alaska sauce bonne femme

Purée de pommes de terre  
Épinards à la crème

### LAITAGES

Saint paulin  
Edam  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Dessert de poires (compote)  
Crème dessert chocolat  
Glace timbale vanille chocolat  
Corbeille de fruits



## LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable






# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI


10/01/2022

### ENTREES

-  Salade coleslaw
-  Salade de champignons
- Salade de lentilles au saucisson à l'ail
- Potage saint-germain 

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de volaille au jus


Blé aux petits légumes 

Gratin de navets

### LAITAGES

- Vache qui rit
- Fournols
- Yaourt nature sucre


### DESSERTS

-  Clémentines
- Abricots au sirop
- Compote pommes et bananes
- Entremet pistache

## MARDI

11/01/2022

### ENTREES

-  Salade mêlée
- Salade boulgour aux légumes
- Salade aux deux choux et aux pommes
- Salade frisée aux lardons et croûtons

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe emmental


Purée de pommes de terre

Chou-fleur sauté au paprika

### LAITAGES

- Yaourt nature sucre
- Samos
- Pyrenee

### DESSERTS

-  Corbeille de fruits
- Dessert de poires (compote)
- Flan pâtissier
- Liegeois vanille

## MERCREDI

12/01/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI


13/01/2022

### ENTREES

- Betteraves cuites râpées à l'orange
- Coeurs de palmier, carottes, maïs
- Oeufs durs à la parisienne
- Roulade de volaille

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez



 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

## VENDREDI

14/01/2022

### ENTREES

-  Salade du chef hivernale (croûton, endive, mimolette, tomate)
- Salade iceberg au fromage
- Macédoine vinaigrette
- Salade pommes de terre persillées

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Timbale de poisson sauce safrane


 Penne

Petits pois et carottes

### LAITAGES

- Tomme grise
- Camembert
- Fromage Saint nectaire
- Petit suisse sucre

### DESSERTS

-  Pomme bicolore
- Dessert de pommes et pêches
- Glace chocolat en bâtonnet
- Ananas au sirop

## LEGENDE



Potage du chef



Plat végétarien



Agriculture raisonnée



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

17/01/2022

### ENTREES

Taboulé à la menthe  
Terrine de mousse de canard  
Concombre à la menthe  
Duo de haricots rouges et maïs

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cuisse de poulet au jus

Pommes rissolées  
Jardinière au pesto

### LAITAGES

Gouda  
Brie  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Poire sauce miel et menthe  
Lait gélifié arôme caramel  
Fromage blanc aux mûres  
Purée pommes

## MARDI

18/01/2022

### ENTREES

Salade de haricots verts et maïs  
Concombre au fromage blanc  
Potage du jardinier  
Salade batavia

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Oeufs durs sauce béchamel

Blé sauté  
Épinards à la crème

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
Petit moule ail et fines herbes  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Clémentines  
Liegeois chocolat  
Pêches à la crème anglaise  
Dessert pommes-cassis

## MERCREDI

19/01/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

20/01/2022

### ENTREES

Betteraves vinaigrette  
Carottes râpées au citron  
Chou blanc au paprika mayonnaise  
Salade de riz et des de jambon

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palette de porc à la diable

Lentilles cuisinées  
Haricots plats vapeur

### LAITAGES

Saint paulin  
Coulommiers  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Kiwi  
Yaourt a boire fraise  
Lait gélifié arôme caramel  
Tarte tropézienne

## VENDREDI

21/01/2022

### ENTREES

Radis à la croque-au-sel  
Céleri-rave vinaigrette  
Terrine de campagne  
Poireaux à la nîmoise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Riz à la brunoise de légumes  
Blettes en persillade

### LAITAGES

Fromage Saint nectaire  
Samos  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Compote de pommes sans sucre ajouté  
Banane anglaise chocolat  
Salade de fruits au sirop  
Marbré au chocolat

## LEGENDE



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

24/01/2022

### ENTREES

Macédoine à la parisienne  
 Taboulé aux légumes  
 Chou rouge émincé et cerneaux de noix  
 Endives au bleu



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon braisé



Macaronis  
 Haricots beurre

### LAITAGES

Bleu  
 Yaourt nature  
 Babybel

### DESSERTS

Dessert pommes-ananas  
 Salade de fruits au sirop  
 Crème dessert praliné  
 Corbeille de fruits



## MARDI

25/01/2022

### ENTREES

Salade de pois chiches  
 Salade coleslaw  
 Soupe de légumes  
 Betteraves ciboulette



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tarte au fromage

Riz créole  
 Haricots plats vapeur

### LAITAGES

Gouda  
 Yaourt nature sucre  
 Saint paulin

### DESSERTS

Tarte au citron  
 Mousse saveur crème brûlée  
 Banane  
 Panier de pommes multicolores



## MERCREDI

26/01/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES



## JEUDI

27/01/2022

### ENTREES

Soupe de poisson  
 Céleri rémoulade  
 Salade de tortis vinaigrette à l'orange  
 Salade du chef hivernale (croûton, endive, mimolette, tomate)



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de boeuf en goulash



Semoule  
 Carottes Vichy

### LAITAGES

Vache qui rit  
 Fromage fondu frais  
 Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Kiwi  
 Bio yaourt vanille  
 Compote pommes-poires  
 Clémentines



## VENDREDI

28/01/2022

### ENTREES

Salade de concombres au yaourt  
 Salade d'artichaut au jambon  
 Oeufs durs  
 Laitue iceberg



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska sauce crustacés

Purée de pommes de terre  
 Navets braisés

### LAITAGES

Saint paulin  
 Camembert  
 Fromage blanc 20 %

### DESSERTS

Crêpe  
 Liégeois chocolat dessert  
 Panier de pommes multicolores  
 Pêches

## LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable