



# 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  
Colin d'alaska sauce curry  
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  
Quiche au chèvre  
Semoule  
Ratouille

### 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  
Cordon bleu de volaille  
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  
Steak haché sauce forestière  
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
- Filet de lieu noir sauce oseille
- 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
- Escalope panée végétale
- 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
- Rissollette de porc concassée de tomates 
- 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, mimolotte, tomate)
- Salade iceberg au fromage
- Macédoine vinaigrette
- Salade pommes de terre persillées


### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

- Timbale de poisson sauce safrane
- Émincé de boeuf en goulash 
- 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  
Rôti de veau aux petits légumes  
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  
Tarte au fromage  
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  
Saucisses de volaille  
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  
Aiguillettes de poulet vallée d'auge  
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  
Paupiette de veau sauce moutarde  
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  
Encornets panés  
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  
Escalope de porc à la dijonnaise  
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  
Émincé de volaille vallée d'auge  
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