



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/01/2023

ENTREES

PLATS &

BONNE ANNÉE 2023

LAITAGES

DESSERTS

MARDI

03/01/2023

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja tomate basilic
Bolls de veau sauce tomate
Semoule
Ratatouille

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

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

MERCREDI

04/01/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES



JEUDI

05/01/2023

ENTREES

Taboulé aux légumes
Salade iceberg au fromage
Saucisson à l'ail
Pâté de foie

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sce carbonara
Cordon bleu de volaille
Tortis

LAITAGES

Edam
Vache Picon
Yaourt nature sucre

DESSERTS

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

VENDREDI

06/01/2023

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



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable







LE MENU DE LA SEMAINE




LUNDI

09/01/2023

ENTREES

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


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

- Rôti de veau sauce forestière
- Filet de lieu noir sauce oseille 
- Blé aux petits légumes
- Gratin de navets

LAITAGES

- Vache qui rit
- Fournols
- Yaourt nature sucre




DESSERTS

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

MARDI

10/01/2023

ENTREES

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


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

- Crêpe emmental
- Galette de sarasin au jambon et a l'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

11/01/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



JEUDI

12/01/2023

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 
- Gâteau au yaourt 
- Fromage blanc aux fruits rouges


VENDREDI

13/01/2023

ENTREES

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


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

- Timbale de poisson sauce safrane
- Émincé de boeuf en goulash
- Tortis 
- Petits pois et carottes

LAITAGES

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

DESSERTS

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

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

16/01/2023

ENTREES

Taboulé à la menthe
Concombre à la menthe
Duo de haricots rouges et maïs
Salade niçoise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cuisse de poulet au jus
Rôti de porc 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

17/01/2023

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Oeufs durs sauce béchamel
Saucisses fumées
Blé sauté
Épinards à la crème

LAITAGES

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

DESSERTS

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

MERCREDI

18/01/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

19/01/2023

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

20/01/2023

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



Origine France



Fruit ou légume frais




LE MENU DE LA SEMAINE


LUNDI

23/01/2023

ENTREES

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


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Bolognaise au boeuf
Paupiette de veau sauce moutarde
Macaronis 
Haricots beurre

LAITAGES

Bleu
Babybel



DESSERTS

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


MARDI

24/01/2023

ENTREES

 Salade de pois chiches
Salade coleslaw
Potage de légumes 
Betteraves ciboulette


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tarte au fromage
Encornets panés
Semoule 
Haricots plats vapeur

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Saint paulin

DESSERTS

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

MERCREDI

25/01/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

26/01/2023

ENTREES

Tartare de légumes menthe et coriandre
Nems de volaille et menthe

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc au caramel

LAITAGES

Petit suisse sucre



DESSERTS

salade de fruits exotiques
Beignets à l'ananas

VENDREDI

27/01/2023

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

LAITAGES

Navets braisés
Saint paulin
Camembert
Fromage blanc 20 %

DESSERTS

 Gâteau maison
Liégeois chocolat dessert
Panier de pommes multicolores
Pêche au sirop

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable