



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

30/01/2023

ENTREES

Carottes râpées au citron
Endives aux pommes vinaigrette
Pomelos cerisaie
Pizza royale



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tajine de volaille au citron
Cocotte de riz parfumé
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes

DESSERTS

Corbeille de fruits
Purée pommes
Banane anglaise chocolat
Mousse au chocolat



MARDI

31/01/2023

ENTREES

Haricots verts aux poivrons
Salade de riz niçoise
Salade d'agrumes au fenouil
Soupe à l'oignon



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette au fromage
Pommes de terre vapeur
Purée de céleri

LAITAGES

Mimolette
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Ananas au sirop
Tarte pomme rhubarbe
flan vanille
Kiwi



MERCREDI

01/02/2023

ENTREES

PLATS &



DESSERTS

JEUDI

02/02/2023

ENTREES

Duo de choux aux raisins
Taboulé aux légumes
Betteraves cuites en salade
Laitue iceberg



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché au poivre mignonnette
Petite assiette de frites
Panaché de salades

LAITAGES

Saint paulin
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Crêpe
Flan nappé caramel
Compote pommes-fraises allégée
Orange



VENDREDI

03/02/2023

ENTREES

Céleri rémoulade
Radis à la croque-au-sel
Cervelas et saucisson à l'ail
Salade de maïs aux olives



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de lieu noir sauce safranée
Lentilles cuisinées
Salsifis persillés



LAITAGES

Samos
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Pomme bicolore
Choux vanille
Flan nappé caramel
Crème dessert vanille



LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

06/02/2023

ENTREES

Pomelos cerisaie
Salade de tagliatelles
Tomates vinaigrette persillée
Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Albondigas tomate oignons
Pomme de terre sautées en persillade
Panaché de salades

LAITAGES

Tomme blanche
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

Kivi
Beignet aux pommes
Liégeois chocolat dessert
Semoule au lait



MARDI

07/02/2023

ENTREES

Betteraves cuites râpées à l'orange
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Macédoine mayonnaise
Salade pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pane crousti fromage
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



MERCREDI

08/02/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

09/02/2023

ENTREES

Rillettes
Carottes râpées au citron
Pizza au fromage
Concombres vinaigrette, estragon, ciboulette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de boeuf sauce dijonnaise
Coquillettes au fromage
Poêlée légumes campagnards

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Mimolette
Vache qui rit

DESSERTS

Kaki
Mousse au chocolat noir
Corbeille de fruits
Gâteau au yaourt



VENDREDI

10/02/2023

ENTREES

Duo de crudités
Potage du jardinier
Pâté de campagne cornichon
Coeur de scarole aux croûtons



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de saumon au baies de genièvre
Riz jaune
Flageolets

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Cocktail de fruits nature
Dessert pommes-cassis
Flan nappé caramel
Glace timbale vanille chocolat

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable