

MENUS DU 03 au 07 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉ



 Betterave BIO vinaigrette

Taboulé BIO 

 Salade verte vinaigrette au basilic 

 Potage Dubarry

 Grotin de Pommes de Terre aux 3 fromages

 Haut de cuisse de poulet 

 Allumettes de porc façon Carbonara

Poisson Pané / Citron

 Haricots verts BIO à la tomate 

 Coquillettes BIO 

 Duo de pommes de terre vapeur & épinards béchamel

Petit Moulé

 Camembert BIO

Yaourt nature sucré

Emmental à la coupe

Compote de pomme

Clémentine

Galette des rois à la frangipane

Banane BIO 

Origine France 

Bio 

Régional 

Recette cuisinée 

Recette signature 





MENUS DU 10 au 14 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Macédoine de légumes



Sauté de boeuf façon Carbonnade



Gratin de brocolis et carottes

Vache qui rit BIO



Ananas

Origine France



Régional



Recette cuisinée



Recette signature



Potage de Haricots verts BIO



Escalope de soja / Ketchup



Frites au four

Bûchette de chèvre

Mousse au chocolat

Carottes râpées à l'orange



Saucisse Knock

Lentilles BIO



Cuisinées par le Chef

Suisse sucré

Filan coco & pépites de chocolat
(Recette du Chef)



Pizza au fromage

Brandade de poisson



Mimolette à la coupe



Kiwi BIO




























MENUS DU 17 AU 21 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
  Céliéri Rémoulade		Oeuf dur mayonnaise		Mélange de carotte & chou blanc râpé vinaigrette façon St Hubert  	 Crème de Potiron	 Hachis parmentier Canadien 	 Nuggets de blé
 Souté de porc sauce moutarde à l'ancienne 	 Cordon bleu						
Semoule BIO 	Petits pois au Maïs 						Riz BIO à la tomate 
Chantailou	Coulommier			Yaourt sucré			Maasdam BIO à la coupe 
Liégeois Vanille	Orange BIO 			Gâteau au sirop d'érable (Recette du Chef) 			Pomme Régionale 
 Origine France	 Bio Bio	 Régional	 Recette cuisinée	 Recette signature			

















MENUS DU 24 AU 28 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Betterave Bio Vinaigrette  	Salade verte vinaigrette à la ciboulette 	Potage Crécy 	Pâté de campagne & cornichons 	Saucisse de Poulet 	Mormiflette 	DAHL de lentilles au curry	Colin sauce Dieppoise 
Flageolets cuisinés 	Suisse sucré	Riz BIO 	Pommes vapeur persillées	Petit moulé	Gouda à la coupe	Kiri	
Clémentine	Galette au beurre BIO 	Fromage blanc aromatisé	Banane BIO 				



Origine France



Bio 



Régional



Recette cuisinée



Recette signature





MENUS DU 31 JANVIER AU 04 FÉVRIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

		REPAS HOT DOG		CHANDELEUR	
Macédoine de légumes	Potage légumes	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette		
Raviolis & fromage	Paupiette de veau sauce champignons	Pain Hot dog / saucisse de Strasbourg / Ketchup	Poisson blanc Meunière / Citron		
Boursin nature	Coquillettes BIO	Potatoes	Purée de légumes		
Kiwi BIO	Corré de l'Est	Saint Nectaire AOP	Yourt nature sucré		
Mousse au chocolat		Compote de pomme			Crêpes

Origine France



Bio Bio



Régional



Recette cuisinée



Recette signature

