

Menus du 2 au 6 janvier 2023

lundi 2
Bonne Année 2023 !

mardi 3

- Boulettes de bœuf au coulis de tomate
- Blé tendre
- Crème anglaise
- Barre bretonne

mercredi 4

- Soupe de tomates, vermicelle
- Filet de poisson sauce échalote
- Riz pilaf
- Mousse au chocolat

jeudi 5

- Parmentier de lentilles vertes
- Salade
- Edam
- Fruit de saison

vendredi 6

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Blanquette de volaille
- Carottes Vichy
- Galette des rois**

Menus du 9 au 13 janvier 2023

lundi 9

- Lasagnes au thon
- Salade verte
- Tome Catalane
- Fruit de saison

mardi 10

- Salade de chou chinois*
- Bœuf Bourguignon
- Brocolis et pâtes
- Entremet

mercredi 11

- Haut de cuisse de poulet rôti
- Purée crécy
- Fromage
- Galette des rois

jeudi 12

- Salade multicolore*
- Rôti de porc, jus au thym
- Haricots verts à la forestière
- Yaourt fermier aromatisé

vendredi 13

- Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Omelette
- Pommes de terre rissolées
- Fruit de saison

* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

* Tortis multicolores, emmental, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 16 au 20 janvier 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Sauté de porc à la dijonnaise Petits pois Marbré chocolat, crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Dahl de lentilles corail aux patates douces Riz basmati Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Pizza texane Salade verte Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Brandade du pêcheur* Salade, vinaigrette balsamique Carré président Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Poulet rôti Gratin de choux fleurs à la mozzarella Compote de pommes

* purée de butternut et pdt, poisson

Menus du 23 au 27 janvier 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> Salade sombrero* Paupiette de veau sauce champignons Haricots beurre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Torsades au saumon Et fondue de poireaux Panna cotta au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromages Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre Quiche aux légumes* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Bœuf au paprika Boulgour Gâteau d'anniversaire

* Haricots rouges, mimolette, maïs, carottes, poivrons verts, vinaigrette.

* Carottes, brocolis, potimarron

* Carottes, radis noir, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 30 janvier au 3 février 2023

lundi 30

- Salade de lentilles blondes
- Croziflette*
- Salade verte
- Fruit de saison

mardi 31

- Potage de légumes
- Cassoulet
- du chef
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 1

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Rôti de veau
- Petits pois au bouillon
- Fruit de saison

jeudi 2

- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et brocolis
- Cantal
- Crêpe sucrée

vendredi 3

- Salade Marco Polo*
- Poule rôti
- Julienne de légumes**
- Fruit de saison

* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème
** Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

Menus du 6 au 10 février 2023

lundi 6

- Salade de mâche aux betteraves et gouda
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine
- Pain perdu

mardi 7

- Velouté Dubarry
- Bœuf Stroganoff
- Duo de haricots
- Crème dessert à la vanille

mercredi 8

- Colombo de porc
- Blé aux haricots rouges
- Fromage
- Compote pommes bananes

jeudi 9

- Carottes râpées à la mimolette
- Fish'n
- Chips*
- Fruit de saison

vendredi 10

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Choucroute
- Alsacienne
- Fromage blanc aux myrtilles

* Poisson meunière et frites.



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

● Fruits et légumes	● Viande, poisson, oeuf		<p>☑ Cuisine maison : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p>☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
● Céréales, légumes secs	● Produit laitier		
● Produit sucré	● Matière grasse cachée		