

















MENU



Semaine 49 du 4 au 10 décembre 2023

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Potage de légumes 		Pennes au jambon	Céleri vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de pois chiche  Semoule de couscous 	Emincé de volaille dijonnaise  Beignets de choux fleurs		Dos de colin sauce pesto  Purée de panais	Cassoulet (plat complet)  //
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Samos		Coulommiers 	Rondelé 
DESSERT	Fruit frais  	Compote de fruits		Cake surprise 	Fruit frais  

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 50 du 11 au 17 décembre 2023

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Chou blanc au curry mayonnaise  		Potage de légumes 	Salade de riz mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons, maïs)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson au fromage  Haricots verts	Tarte aux légumes (plat complet)  // 		Cordon bleu sauce tomate Pennes 	Palette de porc milanaise   Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Carré président	Brie 		Petit suisse sucré	Croc'lait 
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais  		Fruit frais  	Mousse chocolat au lait

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 51 du 18 au 24 décembre 2023



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre rémoulade	Carottes râpées vinaigrette 		Mousseron de canard	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf au jus Patatouille (ratatouille, pomme de terre)	Dhal de lentilles (plat végété) Riz créole		Dinde à la sauce de pain d'épices Potatoes pops	Poisson pané Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré		Père Noël chocolat	Bûchette de chèvre
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais		Dessert gourmand de Noël	Compote de fruits

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
















MENU



Semaine 02 du 08 au 14 janvier 2024



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Nem aux légumes		Potage de légumes 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises (plat complet)  //	Croq véggie tomate  Patatouille (pomme de terre, ratatouille)  		Rôti de porc sauce tomate   Mélange de céréales	Nugget's de poisson  Epinards à la crème 
PRODUIT LAITIER	Brie 	Fromage blanc sucré		Carré président	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  		Fruit frais  	Galette des rois framboise 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 03 du 15 au 21 janvier 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail		Chou rouge au fromage  	Salade de pommes de terre  emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus  Flageolets	Dos de colin sauce citron  Purée de carottes 		Pâtes locale à la sauce tomate (plat complet)  // 	Escalope de volaille à la crème  Mijoté de Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Mimolette		Emmental râpé	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait		Fruit frais 	Compote de fruits 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 04 du 22 au 28 janvier 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto	Potage de légumes		Taboulé	Carottes râpées vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille dijonnaise Beignets de brocolis	Hachis parmentier de lentilles (plat complet) //		Marmite de poisson sauce crème Haricots verts	Rougail saucisse Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Coulommiers		Croc'lait	Palmier
DESSERT	Novly caramel	Fruit frais 		Fruit frais	Yaourt aromatisé

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 05 du 29 janvier au 4 février 2024

Chandeleur

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade de pommes de terre rémoulade		Betteraves vinaigrette 	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de pois chiche sauce tajine et légumes Semoule	Gratiné de poisson au fromage Carottes persillées		Escalope de volaille basquaise Tortis	Jambon grill Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Saint Bricet		Rondelé AFH	Brie
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat		Fruit frais 	Crêpe sucrée

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge


















**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 06 du 5 au 11 février 2024

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Chou blanc au fromage  		Nouvel an chinois  Nem aux légumes	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette  Patatouille (ratatouille, pomme de terre)  	Cassoulet  Haricots blancs		Porc au caramel  Riz cantonais 	Dos de colin sauce citron  Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc lait 		Camembert 	Yaourt sucré 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 		Banane 	Compote de fruits

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU



Semaine 07 du 12 au 18 février 2024

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto	Céleri rémoulade		Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale Haricots verts	Steak haché Frites		Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet) //	Poisson meunière sauce tartare Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Rondelé		Emmental râpé	Coulommiers
DESSERT	Fruit frais	Beignet aux pommes		Fruit frais	Liégeois vanille

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Produits BIO

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Repas Végétarien

Label Rouge

Poisson MSC: Pêche durable

HVE: Haute valeur environnementale

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 08 du 19 au 25 février 2024



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise		Potage de légumes 	Saucisson ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue   Semoule	Dos de colin à la crème   Carottes persillées		Nugget's de blé  Mijoté de Petits pois 	Tartiflette (plat complet porc)  //
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Carré ligueil		Brie 	Petit moulé
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 		Fruit frais  	Gâteau au chocolat  

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.