

Menus du 2 au 6 janvier 2023

<p>lundi 2 <i>Bonne Année 2023 !</i></p> 	<p>mardi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Boulettes de bœuf au coulis de tomate ● Semoule ● Vache qui rit ● Fruit de saison 	<p>mercredi 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates, vermicelle ● Filet de poisson sauce échalote ● Riz pilaf ● Smoothie ● aux fruits 	<p>jeudi 5</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Edam ● Fruit de saison 	<p>vendredi 6</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de pois cassés au fromage frais ● Blanquette de volaille ● Carottes Vichy ● Camembert ● ● Galette des rois 
---	---	---	--	---

Menus du 9 au 13 janvier 2023

<p>lundi 9</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de chou chinois* ● ● Bœuf Bourguignon au panais ● Blé doré ● Chanteneige ● ● Flan au chocolat 	<p>mardi 10</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● ● Lasagnes au thon ● Salade verte ● Brie ● Fruit de saison 	<p>mercredi 11</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Chou fleur vinaigrette ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Purée crécy ● Fromage blanc ● ● Madeleine 	<p>jeudi 12</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore* ● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots verts à la forestière ● Yaourt fermier aromatisé ● Compote de pommes 	<p>vendredi 13</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix ● Omelette ● ● Pommes de terre rissolées ● Emmental ● Fruit de saison
---	--	--	--	---

* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

* Tortis multicolores, 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 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 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 ● Crème anglaise ● Barre bretonne 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● 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 ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Filet de dinde sauce chorizo ● Gratin de choux fleurs ● Montboiss� ● Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Brandade du p�cheur ● Salade, vinaigrette balsamique ● Carré président ● Fruit de saison

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 ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Torsades au saumon ● Et fondue de poireaux ● Ile flottante ● Crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Boulettes d'agneau ● Flageolets cuisinés ● Fromage ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre ● Quiche aux légumes* ● Salade verte ● Pont l'�v�que ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Bœuf au paprika ● Boulgour ● Chantailou ail et fines herbes ● Gâteau du chef

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

* Carottes, brocolis, potimarron

* Carottes, radis noir, 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)   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	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles blondes ● Croziflette* ● Salade verte ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Cassoulet ● du chef ● Cantal ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tartine au fromage de chèvre et origan ● Rôti de veau ● Petits pois au bouillon ● Yaourt à la vanille ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo* ● Émincé de dinde à l'estragon ● Julienne de légumes** ● Tome Noire ● Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole et brocolis ● Camembert ● 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	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté Dubarry ● Bœuf Stroganoff ● Duo de haricots ● Tome Catalane ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche aux betteraves ● Penne rigate semi-complètes ● Sauce Napolitaine ● Gouda ● Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Colombo de porc ● Blé aux haricots rouges ● Fromage ● Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Choucroute ● Alsacienne ● Fromage blanc ● Aux myrtilles  <p>La Région Grand Est</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Fish'n ● Chips* ● Vache picon ● Fruit de saison

* Poisson meunière et frites.

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 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.