

Menus du 21 au 25 février 2022

MENUS BIO

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf alphabet ● Chili sin carne* ● Riz ● Brie ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Sauté de porc sauce coriandre ● Julienne de légumes** ● Tome de Savoie ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de risetti au surimi ● Langue de bœuf sauce piquante ● Pâtes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Poulet rôti ● Haricots verts persillés ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Filet de poisson sauce citronnée ● Blé doré ● Chanteneige ● Gâteau d'anniversaire

* Tomate pelée, haricots rouges, lentilles vertes, maïs, oignons, poivrons, épices.

*Pdt, échalote, ciboulette, vinaigrette.
** Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

* Carottes, panais, vinaigrette.

Menus du 28 février au 4 mars 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail au cumin* ● Jambon grillé sauce madère ● Petits pois cuisinés ● Gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Paupiette de veau au thym ● Haricots blancs sauce tomate ● Camembert ● Compote de pommes au miel et amandes grillées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Filet de dinde Tandoori ● Épinards béchamel ● Fromage ● Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois* ● Poisson meunière sauce tartare ● Pommes vapeur ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Lasagnes aux légumes ● Salade verte ● Saint Nectaire ● Flan nappé au caramel

* Lentilles corail, carottes, oignon, crème, cumin.

* Chou chinois, épaule, 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 **vian**des 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 7 au 11 mars 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage crecy ● Curry de dinde au lait de coco ● Boulgour ● Vache qui rit ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ●● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ● Salade verte ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés de fromages et noix ● Cassoulet ● du chef ● Smoothie ● à la banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes de sardines ● Bœuf massalé ●● Riz basmati aux brocolis ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Soupe de tomate au vermicelle ● Filet de poisson frais à la crème ● Carottes persillées ● Brie ●● Crêpe sucrée

*Emmental, Cantal, Mozzarella.

voyage Autour



Menus du 14 au 18 mars 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	du monde
<ul style="list-style-type: none"> ●● Oeuf mayonnaise ● Macaronis ●● Au curry de pois chiche* ● Montboissier ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage parmentier au fromage frais ● Rôti de porc sauce barbecue ● Duo de haricots ● Yaourt fermier aromatisé ●● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cervelas, cornichon ● Blanquette de veau ●● Carottes vichy et riz ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ●● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Betteraves aux dés de féta ● Couscous à l'orientale (poulet merguez) ●● Aux légumes d'hiver* et semoule ● Fromage blanc ●● Gâteau aux amandes et miel

* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

* Bouillon de légumes, carottes, navets, poireaux, pois chiches, ras el-hanout.

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 **vian**des 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 21 au 25 mars 2022

MENU BIO

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Rougail saucisse ● Riz créole ● Fromage Mme Loïk ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Filet de dinde rôti ● Petits pois carottes ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème Dubarry ●● Tortilla (œuf, pdt sautées, oignons) ● Salade verte ● Tome Catalane ●● Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Carbonade de bœuf ● Blé tendre ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pâté de campagne, cornichon ● Filet de poisson crème champignons ● Coquillettes ● Bûche laitière ● Fruit de saison

Menus du 28 mars au 1 avril 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Steak haché ●● Frites fraîches ● Coulommiers ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Sauté de porc à l'espagnole ● Haricots beurre ● Edam ●● Riz au lait au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade multicolore* ● Dos de colin sauce du chef ●● Purée de brocolis ● Fromage blanc ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy ●● Boulettes d'agneau au romarin ● Flageolets cuisinés ● Vache picon ●● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe d'orties ● Sauterelles grillées ● Pomme de terre crue ● Verre de lait caillé ● Banane pourrie

* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Tortis multicolores, dés de fromages, olives 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 **vian**des 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 4 au 8 avril 2022

lundi

-  Salade aux dés de fromage et croûtons
-  Émincé de dinde à la forestière
-  Boulgour et chou fleur persillé
-  Petit suisse sucré
-  Pêche au sirop

mardi

-  Radis beurre
-  Omelette
-  Penne rigate sauce ketchup
-  Fromage de chèvre
-  Fruit de saison

mercredi

-  Concombre vinaigrette
-  Riz pilaf
-  Lentilles corail à la provençale
-  Fromage
-  Yaourt aromatisé

jeudi

-  Taboulé aux fruits secs
-  Sauté de bœuf sauce aigre douce
-  Carottes vichy
-  Chanteneige
-  Panna cotta au coulis de fruits

vendredi

-  Saucisson à l'ail, cornichon
-  Brandade de poisson frais
-  Salade verte
-  Saint Paulin
-  Fruit de saison



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.