

Menus du 3 au 7 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Boulettes de bœuf à la forestière Haricots verts persillés Chanteneige Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au jus de citron Parmentier de lentilles Salade verte Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Endives au maïs et dés de fromage Filet de poisson au court bouillon Riz pilaf Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Sauté de porc à la dijonnaise Gratin de choux fleur Petit suisse Galette des rois  	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Filet de dinde sauce Chorizo Penne rigate Tome de Savoie Fruit de saison

Menus du 10 au 14 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Fish'n Chips * Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Bœuf Bourguignon Carottes vichy Brie Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Paupiette de veau Purée de patate douce Fromage blanc Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Croziflette* Salade verte Yaourt aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Rôti de porc, jus au thym Petits pois Vache qui rit Mousse au chocolat

* Poisson meunière et frites

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

* Chou chinois, julienne de jambon, vinaigrette.

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

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 **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 17 au 21 janvier 2022

lundi

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Poêlée de légumes**
- Crème anglaise
- Barre bretonne

mardi

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

mercredi

- Potage crécy
- Steak haché
- Blé doré aux brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

Cap sur la Mexique

jeudi

- Salade Sombbrero*
- Sauté de porc Tex Mex
- Riz
- Fromage blanc
- Ananas coco

vendredi

- Potage de légumes vermicelle
- Blanquette de poisson frais sauce curry
- Carottes persillées
- Gouda
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

** Haricots verts, champignons, oignons, ail.

* Mais, Haricots rouges, carottes, poivrons rouges, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 janvier 2022

MENU BIO

lundi

- Salade de pommes de terre*
- Chipolatas
- Petits pois au bouillon
- Montboissier
- Fruit de saison

mardi

- Velouté de légumes au chou blanc
- Lasagnes au thon
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Entremets à la vanille

mercredi

- Feuilleté au fromage
- Bœuf Stroganoff
- Haricots verts
- Petit suisse
- Fruit de saison

jeudi

- Carottes râpées
- Haut de cuisse de poulet rôti
- Flageolets cuisinés
- Fromage
- Compote de fruits

vendredi

- Salade de mâche aux betteraves
- Dhal de lentilles corail aux patates douces
- Boulgour
- Carré président
- Gâteau d'anniversaire

* Pommes de terre, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

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 31 janvier au 4 février 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Boulettes d'agneau sauce massalé Haricots panachés Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Gratin de coquillettes et légumes* Cantadou ail et fines herbes Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates vermicelle Galette forestière au fromage Salade verte Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Cassoulet du chef Camembert Crêpe sucrée  	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Brandade de poisson frais Salade verte Yaourt aromatisé Fruit de saison
	<small>*Carottes, potimarron, patates douces, oignon.</small>		<small>* Carottes, radis noir, vinaigrette.</small>	

Menus du 7 au 11 février 2022



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.