

## Menus du 3 au 7 janvier 2022

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

## Menus du 10 au 14 janvier 2022

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

\* 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"> <li> Velouté Dubarry</li> <li> Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li> Haricots panachés</li> <li> Emmental</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Œuf dur mayonnaise</li> <li> Gratin de coquillettes</li> <li> et légumes*</li> <li> Cantadou ail et fines herbes</li> <li> Fromage blanc à la gelée de groseilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Soupe de tomates vermicelle</li> <li> Galette forestière au fromage</li> <li> Salade verte</li> <li> Petit suisse</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Duo de râpé*</li> <li> Cassoulet</li> <li> du chef</li> <li> Camembert</li> <li> Crêpe sucrée </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de foie, cornichon</li> <li> Brandade de poisson frais</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>
	<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
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.