



# MENU

Semaine 01 du 03 au 09 janvier 2022



## Repas Végétarien

## Repas BIO

LUNDI 03

MARDI 04

MERCREDI 05

JEUDI 06

VENDREDI 07

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Salade de blé aux p'tits légumes



Velouté de tomates

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagne Chèvre Epinards PC



Salade verte



Sauté de porc dijonnaise

Pané de sarrasin



Carottes vichy



Dos de colin sauce Dieppoise



Jardinière de légumes

Rôti de dinde vallée d'auge



Légumes aux pois chiche

Semoule

Poisson pané



Gratin de choux fleurs



### PRODUIT LAITIER

Chanteneige



Bûchette de chèvre

### DESSERT

Compote pomme fraise

Yaourt sucré



Fruit frais



Fruit frais



Galette des rois frangipane



#### Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Label Rouge



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Poisson MSC: Pêche durable



Produits BIO

Repas semi-végétariens (Sans Viande)

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

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Semaine 02 du 10 au 16 janvier 2022

## Repas Végétarien



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE		Taboulé	Potage de légumes		Choux blanc à l'indienne (curry, raisin)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème Galette de quinoa Flageolets	Gratiné de poisson à la provençale Epinards à la crème	Steak haché VBF sauce forestière Gratin de pâtes aux légumes et fromage PC Coquillettes	Omelette Ratatouille	Charcuteries (jambon blanc, saucisson à l'ail) Gratin de pommes de terre raclette PC Pommes de terre et fromage à raclette
PRODUIT LAITIER	Morbier			Vache qui rit	
DESSERT	Fruit frais 	Laitage fermier 	Galette des rois frangipane	Fruit frais 	Purée de fruits



### Produit de saison

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



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



### Label Rouge



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



### Repas Végétarien



### Produit local:

Laitage fermier : [Chaudron D'LAIT GAEC BILLARD](#)  
Chaudron en mauzes (49)



### Produits BIO



### Poisson MSC: Pêche durable

### Repas semi-végétariens (Sans Viande)

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

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



# MENU

## Repas Végétarien

Semaine 03 du 17 au 23 janvier 2022



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Potage de légumes		Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées Haricots verts	Sauté de bœuf VBF au paprika Pané de sarrasin Frites	Jambon grill sauce barbecue Galette de légumes Salsifis à la tomate	Couscous billes de bœuf VBF et merguez Couscous de billes de soja Semoule	Dos de colin sauce citron Risotto de céleri
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré			Emmental	
DESSERT	Fruit frais 	Purée de fruits	Riz au lait	Cake miel et amandes 	Fruit frais 



### Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Label Rouge



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

Repas semi-végétariens (Sans Viande)

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

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Semaine 04 du 24 au 30 janvier 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE	Salade de quinoa			Potage de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse <b>Pané de sarrasin</b> Haricots beurre	Aiguillettes de poisson aux céréales Blé aux petits légumes	Roti de dinde à la diable <b>Falafels</b> Haricots blancs	Hachis parmentier de lentilles PC Salade verte	Emincé de boeuf VBF aux p'tits oignons <b>Pavé de blé</b> Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER		Camembert	Petit Suisse aromatisé		Gouda
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais	Fruit frais	Entremets vanille	Ananas au sirop



### Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Label Rouge



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Poisson MSC: Pêche durable



Produits BIO

Repas semi-végétariens (Sans Viande)

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

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !