



Semaine 01 du 03 au 09 janvier 2022

Repas Végétarien

Salade de blé aux p'tits	
Betteraves vinaigrette légumes légumes Macédoine mayonnaise	uté de tomates
Champignons à la grecque Pommes de terre au surimi Choux rouges vinaigrette	
PLAT CHAUD	pisson pané
ET GARNITURES Salade verte Carottes vichy Jardinière de légumes Semoule Gratin of	de choux fleurs
PRODUIT LAITIER Brie Camembert Chanteneige Bûchette de chèvre	Edam
Compote pomme fraise Yaourt sucré Fruit frais Galette de	les rois frangipane
Fruit frais Liégeois chocolat Pêche au sirop Produit de saison	ics for frangipalic



Produit de saison

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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine 02 du 10 au 16 janvier 2022

Repas Végétarien



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade (mayonnaise)	Pizza au fromage	Choux fleurs curcuma vinaigrette	Salade de riz aux légumes (vinaigrette)	Choux blanc à l'indienne (curry, raisin)
	Brocolis à la parisienne (champignons, dés de jambons, mayonnaise)	Taboulé		Crêpe au fromage	Salade hollandaise (salade verte, emmental, mimolette)
PLAT CHAUD	Emincé de volaille à la crème	Gratiné de poisson à la provençale	Steak haché VBF sauce forestière	Omelette \overrightarrow{AB}	Charcuteries (jambon blanc, saucisson à l'ail)
ET GARNITURES	Flageolets	Epinards à la crème	Coquillettes	Ratatouille	Pommes de terre et fromage à raclette
PRODUIT LAITIER	Morbier	Croc'lait AB	Emmental râpé	Vache qui rit	Madeleine AB
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Calatta das rais franginana	Fruit frais	Laitage fermier
	Abricots au sirop	Yaourt sucré	Galette des rois frangipane	Compote de pomme ananas	Novly caramel



Poisson MSC: Pêche durable



Produit local: Laitage fermier: Chaudron D'LAIT GAEC BILLARD Chaudron en mauges (49)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française

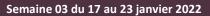


Repas Végétarien





Label Rouge







Repas Végétarien

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre oeufs mayonnaise	Carottes râpées orange cannelle	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette
	Champignons à la grecque	Potage de légumes		Macédoine mayonnaise	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées	Sauté de bœuf VBF au paprika	Jambon grill sauce barbecue	Couscous billes de bœuf VBF et merguez	Dos de colin sauce citron
	Haricots verts AB	Frites	Salsifis à la tomate	Semoule AB	Risotto de céleri
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Bûchette pur chèvre	Petit moulé	Emmental AB	Brie AB
DESSERT	Fruit frais AB	Flan nappé caramel	Riz au lait	Cake miel et amandes	Fruit frais AB
	Pêche au sirop	Yaourt aromatisé			
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Patisserie élaborée dans notre cuisine Patisserie élaborée dans notre cuisine					
Viande de bœuf, de porc et de volaille française Repas Végétarien			LE CHEF ET SON ÉOUIPE		

Produits BIO



Label Rouge

ET SON EQUIPE **VOUS SOUHAITENT** UN BON APPÉTIT!





Semaine 04 du 24 au 30 janvier 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Taboulé de choux fleurs	Taboulé de choux fleurs	Potage de légumes	Pâté de campagne cornichons
	Salade de quinoa aux légumes	Céleri rémoulade (mayonnaise)				Rosette cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poisson aux céréales	Roti de dinde à la diable	Hachis parmentier de lentilles PC	Emincé de boeuf VBF aux p'tits oignons	
	Fricassée de choux blancs et pommes vapeur	Blé aux petits légumes	Haricots blancs	Salade verte	Beignets de brocolis	
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Camembert	Petit suisse aromatisé aux fruits	Bûchette pur chèvre	Chanteneige	
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais AB	Fruit frais	Compote de pommes	Fromage blanc sucré	
	Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits	Truitinus	Fruit frais	Liégeois vanille	



Produit de saison

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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable

Viande de b

Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!