

Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU 			C'EST LA FÊTE
	<i>Salade de pommes de terre ciboulette</i> 		<i>Salade verte vinaigrette au miel et dés d'emmental</i>	<i>Velouté de chou fleur</i>
	 <i>Omelette au cheddar</i> 		 <i>Colombo de porc</i>	<i>Dés de colin sauce citron</i>
<i>Vacances</i>	<i>Haricots verts</i> 		<i>Frites</i>	<i>Carottes persillées</i>
	<i>Edam</i> 		<i>Tomme blanche</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i> 
	<i>Fruit</i> 		<i>Fruit</i>	
	 <i>(Pain)</i>			<i>Galette des Rois</i>

Issu de l'agriculture biologique 

Végétarien 

Issu du commerce équitable 

Viande Française 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 09 au 13 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Betteraves vinaigrette</i>	 <i>Chou blanc aux épices et sésame en vinaigrette</i>	 <i>LES NOUVELLES RECETTES</i>	<i>Endives vinaigrette et dés de mimolette</i>	<i>Panais rémoulade aux pommes</i>
<i>Hoki portion de filets sauce créole (carottes pignons poivrons noix de coco)</i>	 <i>Sauce butternut, carottes fromage de brebis et emmental</i>		<i>Boulettes au mouton sauce échalote</i>	<i>Sauté de veau</i> 
<i>Lentilles</i>	<i>Coquillettes</i> 		<i>Riz</i>	<i>sauce orientale (jus de veau, mélange 4 épices pulpe de tomate)</i>
<i>Petit fromage frais aux fruits</i>	<i>Gouda</i> 		<i>Fromage frais Saint Moret</i>	<i>Chou fleur béchamel</i>
<i>Fruit</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat</i> 		<i>Cubes de poires au sirop</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
	<i>(pain)</i> 			

Issu de l'agriculture biologique

Végétarien 

Viande origine France 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Terrine de légumes sauce fromage blanc fines herbes</i></p> <p> <i>Poisson frais</i> sauce estragon Gratin de courge</p> <p>Camembert</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p><i>Achard de légumes (carottes chou blanc haricots verts oignons vinaigrette sucrée salée)</i></p> <p><i>Sauté de dinde</i>  </p> <p><i>façon tajine Semoule</i></p> <p>Fromage frais Cantafras</p> <p>Compote pommes abricots</p>		<p>LA SARDAIGNE</p> <p><i>Salade verte vinaigrette aux herbes (cerfeuil ciboulette persil) et maïs</i></p> <p><i>Sauté de boeuf</i>   sauce tomate olives origan Penne rigate</p> <p>Fromage blanc et sucre  </p> <p><i>Préparé en cuisine</i></p> <p><i>Caque ricotta et pépites de chocolat</i></p>	<p>MENU </p> <p><i>Salade de boulgour</i> </p> <p> </p> <p><i>Quenelles sauce façon Mornay (béchamel, emmental)</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Fruit</i>  (pain) </p>



Issu de l'agriculture biologique 

Végétarien  *Marée fraîche* 

Label rouge 

Viande française 

Viande Race Bouchère 

Issu du commerce équitable 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Haricots beurre échalote en vinaigrette</i></p>  <p><i>Tartiflette au fromage</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Tarte au fromage</i></p>  <p><i>Aiguillettes de poulet sauce crème champignons</i></p> <p><i>Epinards béchamel</i></p> <p><i>Fromage frais</i></p> <p><i>Tartare nature</i></p> <p><i>Cubes de pêches au sirop</i></p>		<p><i>Chou blanc vinaigrette</i></p> <p><i>Colin d'Alaska pané citron</i></p> <p><i>Purée de légumes (carottes courgettes chou fleur flocons de pommes de terre)</i></p>  <p><i>Petit suisse et sucre</i></p>  <p><i>Gâteau à la patate douce</i></p>  <p>Préparé en cuisine</p>	<p><i>Potage de légumes (carottes chou fleur poivron navet céleri haricots verts petits pois pommes de terre)</i></p>  <p><i>Rôti de bœuf</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Fruit</i></p>



Végétarien 
 Issu de l'agriculture biologique 
 Viande française 
 Issu du commerce équitable 
 Label rouge 
 Viande race bouchère 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE 	
	MENU		<i>Vive les crêpes</i>	
<i>Endives vinaigrette et cerneaux de noix</i>	<i>Betteraves sauce au fromage frais</i>		<i>Rillettes de sardines à l'espagnole</i>	<i>Salade Iceberg et crumble à la noisette</i>
<i>Merlu portion de filets sauce citron</i>	 <i>Steak haché sauce façon cervoise (carottes jus de pommes concentré de tomate oignons)</i>		 <i>Jambon blanc cuit</i>	 <i>Couscous (légumes couscous pois chiches fèves de soja raisins secs tomate)</i>
<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Riz</i>		<i>Carottes au jus</i>	<i>Semoule</i>
<i>Mimolette</i>	 <i>Yaourt nature et sucre</i>		<i>Fromage fondu Vache qui rit</i>	<i>Petit fromage frais sucré</i>
<i>Liégeois saveur chocolat</i>	 <i>Fruit (pain)</i>		<i>Crêpe et sucre</i>	<i>Fruit</i>

Végétarien 

Issu de l'agriculture biologique 

Viande origine France 

Issu du commerce équitable 

Local 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

