



Maffrais Services

Menu semaine du lundi 02 janvier au vendredi 06 janvier 2023



SEMAINE 1

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade Kamaboko	 Carottes râpées	 Crème de légumes	 Céleri rémoulade	 Pâté de chair cornichons
PLAT	Poisson pané	Escalope à la crème	Filet de poisson du marché	Galatte savoyarde à la pomme de terre	Hachis parmentier
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Haricots verts	Julienne de légumes	Salade verte	Salade verte
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage		
DESSERT	Fruit	Galette des rois au beurre Bio	Fruit	Beignet au chocolat	Purée de fruits

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France





Menu semaine du lundi 09 janvier au vendredi 13 janvier 2023



SEMAINE 2

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade composée au soja 	Friand au fromage	Betraves râpées 	Potage 	Salade vosgienne 
PLAT	Nugget's végétales	Poisson frais du marché	Sauté de porc à la moutarde 	Steack haché 	Bianquette de dinde 
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bio 	Purée de potiron 	Pommes vapeur 	Frites 	Potée de légumes 
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT	Liegeois 	Fruit 	Pomme au four et confiture 	Fruit 	Riz au lait 

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Doyson BRETON



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



BIANC CALURE



Menu semaine du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023



SEMAINE 3

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes au cervelas et cornichons	Salade jurassienne	Salami beurre	Frisée aux dés de fromage et œufs	Crème de légumes
PLAT	Sauté de volaille chasseur	Pâtes semi-complètes	Carbonade flamande	Cassoulet	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes à l'ail	Sauce tomate	Printanière de légumes		Gratin de pommes de terre et chou-fleur
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	
DESSERT	Fruit	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France



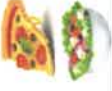
































Menu semaine du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023



SEMAINE 4

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE 	Carottes et maïs  	Rillettes et cornichons 	Duo de céleri et radis noir 	Salade piémontaise 	Potage  
PLAT 	Brandade de poisson 	Steack haché 	Galette saucisse 	Rôti de porc 	Pizza végétarienne 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte  	Haricots verts  	Salade verte  	Brocolis au beurre  	Salade verte  
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT 	Purée de fruits 	Fruit 	Entremet chocolat 	Fruit 	Fian nappé caramel

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Menu semaine du lundi 30 janvier au vendredi 03 février 2023



SEMAINE 5

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Betteraves râpées	 Salade alsacienne au cervelas	 Œuf mimosa	 Duo de carottes et chou vert	 Potage
PLAT	 Rougaille de saucisses	 Filet de poisson du marché	 Escalope à la crème	 Tartiflette végétarienne	 Bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	 Riz pilaf	 Gratin de courgettes	 Poêlée bretonne	 Salade verte	 Carottes vichy
FROMAGE		 Fromage			
DESSERT	 Yaourt aux fruits	 Fruit	 purée de fruit	 Crêpe confiture	 Moelleux à la banane

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Plat fait maison



Menu semaine du lundi 06 février au vendredi 10 février 2023



SEMAINE 6

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade coleslaw 	Salade Kamaboko 	Frisée aux croustons et œufs 	Crème de légumes 	Salade vosgienne
PLAT 	Paupiette de veau	Nugget's végétal	Sauté de porc à la moutarde 	Poulet rôti 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Purée 	Haricots verts 	Pâtes 	Frites 	Poêlée de légumes
FROMAGE 	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage 	Fromage
DESSERT 	Liegeois	Fruit 	Pêche melba	Fruit 	Fromage Blanc

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France





Maffrais Services

Menu semaine du lundi 13 février au vendredi 17 février 2023



SEMAINE 7

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Taboulé	Carottes râpées	Macédoine rémoulade	Céleri rémoulade	Friand au fromage
PLAT 	Poisson pané	Sauté de dinde marengo	Gratin de poisson aux petits légumes	Chili sin carne	Steack haché
ACCOMPAGNEMENT 	Ratatouille	Tortis			Gratin de chou fleur
FROMAGE 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT 	Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Beignet aux pommes	Purée de fruit

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Plat fait maison



Maffrais
Services

Menu semaine du lundi 20 février au vendredi 24 février 2022



SEMAINE 8

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées et cœurs de palmier	Salade chou savoyarde	Oufs durs sauce cocktail	Velouté de légumes	Frisée aux dés de jambon et emmental
PLAT	Pâtes à l'italienne au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Gratin de poisson aux petits légumes	Sauté de bœuf	Emincé de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Sauce tomate	Quinoa	Salade verte	Gratin de chou fleur	Poêlée de légumes
FROMAGE		Fromage blanc	Fromage		
DESSERT	Dés de poire et coulis de fruits	Batonnets d'ananas	Purée de fruit Bio	Ciafoutis	Riz au lait

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France





Menu semaine du lundi 27 février au vendredi 03 mars 2023



SEMAINE 9

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI à thème PAYS BASQUE
ENTRÉE 	Salade de pâtes au surimi 	Betteraves râpées 	Carottes Maïs 	Potage 	Baskische
PLAT 	Emincé de porc au paprika 	Couscous végétarien	Spaghettis au thon 	Tartiflette 	Poulet Basquaise
ACCOMPAGNEMENT 	Petits pois 		Salade verte	Salade verte 	Piperade
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage 	Petits suisse	
DESSERT 	Fruit 	Purée de fruits 	Fruit 	Fruit 	Sablé Basque au Chocolat

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France

