



# Menu semaine du lundi 08 janvier au vendredi 12 janvier 2024



## SEMAINE 2

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	pizza	Saucisson à l'ail beurre cornichon	Bettraves râpées vinaigrette	Crème de poireaux, pommes de terre carottes, chou fleur	Salade haricots verts, cervelas, emmental vinaigrette
<b>PLAT</b>	Nugget's végétales	Poisson du marché	Sauté de porc à la moutarde	Steack haché	Blanquette de dinde
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Palets de légumes	Purée de potiron	Pommes vapeur	Frites	Potée de légumes
<b>FROMAGE</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Liegeois	Fruit	Pomme au four et confiture	Fruit	Galette des rois

Plat fait maison



Plat végétarien

Porc français



Volaille française



Boeuf français



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France



POYSSON BRETON



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



# Menu semaine du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024



SEMAINE 3

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de pâtes au jambon et cornichons mayonnaise	Celer, jambon sec emmental et mayonnaise	Salami beurre	Frisée aux dés de fromage et œufs	Crème de carottes oignons et potiron
<b>PLAT</b>	Sauté de volaille chasseur	Pâtes semi-complètes, Sauce tomate (plat protidique+légumes)	Carbonade flamande	Cassoulet (plat protidique+légumes)	Poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Courgettes à l'ail		Printanière de légumes	Salade verte en agrément	Gratin de pommes de terre et chou-fleur
<b>FROMAGE</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	
<b>DESSERT</b>	Fruit	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes

Plat fait maison



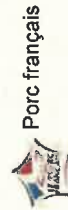
Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



# Menu semaine du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024



SEMAINE 4

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes de couleurs râpées et vinaigrette	Rillettes et cornichons	Duo de céleri et radis noir	Piemontaise (PDT, mayonnaise œufs, jambon, cornichons)	Potage (poireaux, PDT, carottes, oignons)
<b>PLAT</b> 	Brandade de poisson (Plat protidique+légumes)	Steack haché	Galette saucisse	Rôti de porc	Gratin végétarien (Plat protidique+légumes)
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Salade verte en agrément	Haricots verts	Salade verte	Brocolis au beurre	Salade verte en agrément
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Purée de fruits	Fruit	Entremet chocolat	Fruit	Flan 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



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume





# Menu semaine du lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024



SEMAINE 5

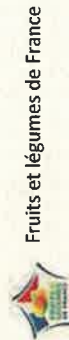
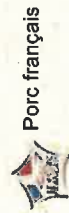
Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Betteraves râpées et vinaigrette	Pdt, cervelas, cornichons, vinaigrette, persil	Oeuf mimosa (mayonnaise)	Carottes, chou verts, maïs, mayonnaise	Potage ( oignons, PDT, carottes, chou fleur).
<b>PLAT</b> 	Rougailla de saucisses	Filet de poisson du marché	Escalope à la crème	Curry de pommes de terre et pois chiches (Plat protidique+légumes)	Bourguignon
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Riz pilaf	Gratin de courgettes	Poêlée bretonne		Carottes vichy
<b>FROMAGE</b> 		Fromage		Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Yaourt aux fruits	Fruit	Fruit	Compote	Crêpe confiture

Plat fait maison



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



# Menu semaine du lundi 05 février au vendredi 09 février 2024

SEMAINE 6



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Céleri, carotte, vinaigrette et fromage blanc	Pâtes, surimi, mayonnaise	Frisée aux croustons et œufs vinaigrette	Crème potiron, carottes oignons PDT	Haricots verts, maïs vinaigrette, cervelas
<b>PLAT</b> 	Paupiette de veau	Nugget's végétal	Sauté de porc à la moutarde	Poulet rôti	Poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Purée	Haricots verts	Pâtes	Frites	Poêlée de légumes
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Liegeois	Fruit	Pêche melba	Fruit	Fromage Blanc

Plat fait maison



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



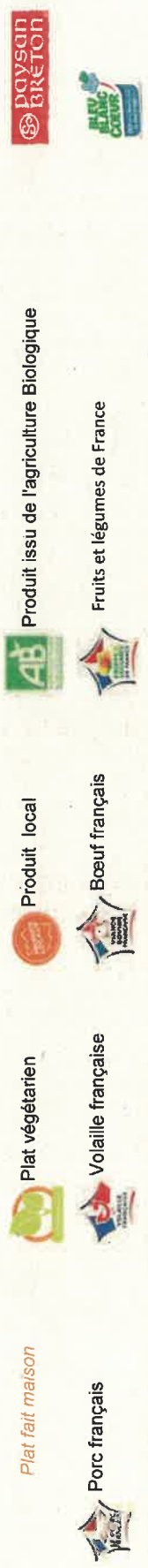
# Menu semaine du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024



SEMAINE 7

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Taboulé (semoule, poivrons, tomates, vinaigrette, concombre, oignons)	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Céleri mayonnaise	Friand au fromage
<b>PLAT</b>	Poisson pané	Sauté de dinde marengo	Gratin de poisson aux petits légumes (plat protidique+légumes)	Chili sin carne (plat protidique+légumes)	Steack haché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Ratatouille	Tortis			Gratin de chou fleur
<b>FROMAGE</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit	Crêpe confiture	Fruit	Beignet aux pommes	Purée de fruit



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume





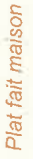
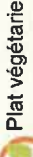



# Menu semaine du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024







SEMAINE 8

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	 Carottes râpées et cœurs de palmier vinaigrette	 Salade chou comié mayonnaise jambon sec	 Œufs durs sauce cocktail	 Velouté de légumes (poireaux, carottes, PDT)	 Frisée aux dés de jambon et emmental vinaigrette
<b>PLAT</b>	 Pâtes à l'italienne au fromage et Sauce tomate (Plat protidique+légumes)	 Sauté de porc à la moutarde	 Gratin de poisson aux petits légumes (Plat protidique+légumes)	 Sauté de bœuf	 Emincé de volaille
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		 Quinoa	 Salade verte en agrément	 Gratin de chou fleur	 Poêlée de légumes
<b>FROMAGE</b>		 Fromage blanc	 Fromage		
<b>DESSERT</b>	 Dés de poire et coulis de fruits	 Batonnets d'ananas	 Purée de fruit Bio	 Clafoutis	 Riz au lait

**Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume**



# Menu semaine du lundi 26 février au vendredi 02 mars 2024



SEMAINE 9

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de pâtes, surimi, mayonnaise 	Betteraves râpées vinaigrette 	Paté de campagne cornichon 	Salade verte croustons et vinaigrette 	Potage ( carottes, poireaux, chou fleur, courge) 
<b>PLAT</b>	Emincé de porc au paprika  	Couscous végétarien (plat protidique+légumes) 	Spaghettis au thon (plat protidique+légumes) 	Tartiflette (plat protidique+légumes) 	Poisson du jour au beurre blanc 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois  		Salade verte en agrément		Riz piperade 
<b>FROMAGE</b>	Fromage	Fromage	Fromage 	Petits suisse	
<b>DESSERT</b>	Fruit  	Purée de fruits 	Fruit 	Fruit 	Eclair chocolat

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 protidique+légumes = facturation du plat et du légume





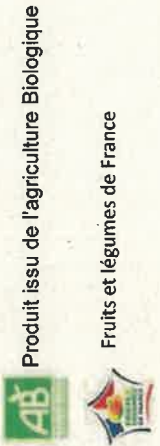
# Menu semaine du lundi 04 au vendredi 08 mars 2024



SEMAINE 10

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	 Haricots verts, maïs, cervelas, vinaigrette 	 Macédoine Mayonnaise 	 Duo de chou au fromage blanc et vinaigrette 	 Salade conchoise (PDT, vinaigrette, jambon, cerfeuil, crème, celeri branche) 	 Salade de radis noir, soja et vinaigrette 
<b>PLAT</b>	 Brandade de poisson (plat protidique+légumes) 	 Paupiette de veau 	 Palette de porc 	 Poulet vallée d'Auge 	 Chili sin carne 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Salade verte en agrément 	 Haricots verts 	 Pâtes 	 Chou fleur au camembert 	
<b>FROMAGE</b>		 Fromage 			 Fromage 
<b>DESSERT</b>	 Fromage blanc aux fruits 	 Fruit 	 Yaourt aux fruits 	 Teurgoule 	 Mousse au chocolat 



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume