



# MENU

Semaine 01 du 04 au 10 janvier 2021

Repas Végétarien



LUNDI 04

MARDI 05

MERCREDI 06

JEUDI 07

VENDREDI 08

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Riz aux dès de volaille aux légumes

Potage de légumes

Cervelas

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF  
PC



Rôti de porc forestière



Billes de soja sauce tomate



Gratiné de poisson au fromage

Salade verte

Petits pois

Semoule



Brocolis béchamel

PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre



Camembert

DESSERT

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**

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



**Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

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

LUNDI 11

MARDI 12

MERCREDI 13

JEUDI 14

VENDREDI 15

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette  
à l'orange

Crêpes au fromage

Céleri rémoulade



Taboulé

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESEmincé de volaille à la  
crème

Pommes vapeur

Sauté de boeuf VBF  
basquaise

Ratatouille

Hachis parmentier VBF PC



Salade verte

Poisson pané sauce  
tartare

Gratin de choux fleurs

## PRODUIT LAITIER

Brie

Gouda

## DESSERT

Fromage blanc sucré

Fruit frais



Fruit frais



Beignet aux pommes



## Produit de saison

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



## Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



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



## Repas Végétarien



## Produits Bio

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

## Repas Végétarien

LUNDI 18

MARDI 19

MERCREDI 20

JEUDI 21

VENDREDI 22

## HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre  
oeufs vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne  
cornichonsMacédoine  
mayonnaisePLAT CHAUD  
ET GARNITURESSaucisse knack sauce  
tomateSteak haché VBF sauce  
BarbecueMarmite du pêcheur  
(Cubes de colin avec fruits  
de mer)Chili sin carné  
végétales (Haricots  
rouges, riz et sauce  
chili) PC

Haricots verts

Blé aux petits légumes



Carottes vichy



//

## PRODUIT LAITIER

Bûchette de chèvre

Camembert

## DESSERT

Crème dessert vanille


Fruit frais



Fruit frais



Cake cacao



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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**
 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**
 **Repas Végétarien**
 **Produits Bio**

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




	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Pommes de terre Marco Polo (surimi mayonnaise) 		Emincé de chou et carottes vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce normande  Semoule	Sauté de boeuf VBF au paprika   Petits pois		Charcuterie  Pommes vapeur et fromage à raclette	Gratiné de poisson à la provençale  Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER		Brie			Coulommiers
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 		Fruit frais 	Donut's

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

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



# MENU



Semaine 05 du 01 au 07 février 2021

Repas Végétarien

LUNDI 01

MARDI 02

MERCREDI 03

JEUDI 04

VENDREDI 05

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette  
à l'orange



Salade de lentilles,  
emmental vinaigrette

Potage de légumes

Macédoine  
mayonnaise

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Escalope de volaille vallée  
d'auge



Riz créole



Dos de colin

Ratatouille

Emincé de bœuf VBF  
marengo



Frites

Gratin de pâtes au  
fromage PC



Salade verte

PRODUIT LAITIER

Emmental

Bûchette de chèvre



DESSERT

Compote de pommes  
banane

Crêpe sucrée

Fruit frais



Fromage blanc sucré



**Produit de saison**

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



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



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



**Repas Végétarien**



**Produits Bio**

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



LUNDI 08

MARDI 09

MERCREDI 10

JEUDI 11

VENDREDI 12

## HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Betteraves vinaigrette



Nem au poulet

Piémontaise

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESEmincé de volaille  
dijonnaise

Saute de porc aigre douce

Patatouille (Ratatouille avec  
Pommes de terre)

Blé aux petits légumes

Riz cantonais PC (avec  
volaille)

//

Beignets de calamar  
sauce tartare

Brocolis béchamel

## PRODUIT LAITIER

Brie

Vache picon

## DESSERT

Yaourt sucré




Fruit frais



Gateau coco



Fruit frais

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



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



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



**Repas Végétarien**



**Produits Bio**

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



# MENU



Semaine 07 du 15 au 21 février 2021

## Repas Végétarien

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18


VENDREDI 19

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette à l'orange 


Taboulé 


Macédoine mayonnaise

Salade de chou blanc, jambon, emmental, mayonnaise 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard PC (Gratin de pommes de terre et jambon)

Marengo de volaille 

Pâtes bolognaises végétales PC 

Gratiné de poisson à la provençale

Salade verte

Petits pois

//

Lentilles

### PRODUIT LAITIER


Emmental

Madeleine 


### DESSERT

Fruit frais 

Beignet au chocolat

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas Végétarien**

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

 **Produits Bio**

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