



# MENU

## Repas Végétarien

Semaine 01 du 03 au 09 janvier 2022



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de blé aux p'tits légumes	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Velouté de tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagne Chèvre Epinards PC Salade verte	Sauté de porc dijonnaise Carottes vichy	Dos de colin sauce Dieppoise Jardinière de légumes	Rôti de dinde vallée d'auge Semoule	Poisson pané Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Brie	Camembert	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Edam
DESSERT	Compote pomme fraise	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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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



# MENU

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	Potage de légumes	Salade de riz aux légumes (vinaigrette) 	Choux blanc à l'indienne (curry, raisin) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Flageolets	Gratiné de poisson à la provençale Epinards à la crème	Steak haché VBF sauce forestière  Coquillettes 	Omelette  Ratatouille 	Charcuteries (jambon blanc, saucisson à l'ail) Pommes de terre et fromage à raclette
PRODUIT LAITIER	Morbier	Croc'lait 	Emmental râpé	Vache qui rit 	Madeleine 
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert chocolat	Galette des rois frangipane	Fruit frais 	Laitage fermier  



### Produit de saison

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



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



### Poisson MSC: Pêche durable



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



### Repas Végétarien



### Produit local:

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



### Produits BIO



### Label Rouge

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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



# MENU

## Repas Végétarien

Semaine 03 du 17 au 23 janvier 2022



	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
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées Haricots verts	Sauté de bœuf VBF au paprika Frites	Jambon grill sauce barbecue Salsifis à la tomate	Couscous billes de bœuf VBF et merguez Semoule	Dos de colin sauce citron Risotto de céleri
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Bûchette pur chèvre	Petit moulé	Emmental	Brie
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé caramel	Riz au lait	Cake miel et amandes	Fruit frais 



### Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

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	Potage de légumes	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse  Fricassée de choux blancs et pommes vapeur	Aiguillettes de poisson aux céréales  Blé aux petits légumes 	Roti de dinde à la diable  Haricots blancs	Hachis parmentier de lentilles PC  Salade verte 	Emincé de boeuf VBF aux p'tits oignons  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Camembert 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Bûchette pur chèvre 	Chanteneige 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Fruit frais  	Compote de pommes 	Fromage blanc sucré



### Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Label Rouge



Produits BIO

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !