

Menus du 3 au 7 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de poule vermicelle</li> <li>Boulettes de bœuf à la forestière</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Chanteneige</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées au jus de citron</li> <li>Parmentier de lentilles</li> <li>Salade verte</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li>Gratin de choux fleur</li> <li>Petit suisse</li> <li>Galette des rois </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>Filet de dinde sauce Chorizo</li> <li>Penne rigate</li> <li>Tome de Savoie</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>

Menus du 10 au 14 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Fish'n</li> <li>Chips *</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Bœuf Bourguignon</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Brie</li> <li>Abricots au sirop</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarron</li> <li>Croziflette*</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Petits pois</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Semoule au lait</li> </ul>

\* Poisson meunière et frites

\* Tortis multicolores, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

\*Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 17 au 21 janvier 2022

Cap sur le Mexique

du monde

**lundi**

- Salade Marco Polo\*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Poêlée de légumes\*\*
- Crème anglaise
- Barre bretonne

**mardi**

- Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Omelette
- Pommes de terre rissolées
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

**mercredi**

**jeudi**

- Salade Sombrero\*
- Sauté de porc Tex Mex
- Riz
- Fromage blanc
- Ananas coco

**vendredi**

- Potage de légumes vermicelle
- Blanquette de poisson frais curry coco
- Carottes persillées
- Gouda
- Fruit de saison

\* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

\*\* Haricots verts, champignons, oignons, ail.

\* Maïs, Haricots rouges, carottes, poivrons rouges, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 janvier 2022

**lundi**

- Salade de pommes de terre\*
- Chipolatas
- Petits pois au bouillon
- Montboissier
- Fruit de saison

**mardi**

- Velouté de légumes au chou blanc
- Lasagnes au thon
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Crème à la vanille

**mercredi**

**jeudi**

- Feuilleté au fromage
- Bœuf Stroganoff
- Julienne de légumes\*
- Petit suisse
- Fruit de saison

**vendredi**

- Salade de mâche aux betteraves
- Dhal de lentilles corail aux patates douces
- Boulgour
- Carré président
- Gâteau d'anniversaire

\* Pommes de terre, échalote, ciboulette, vinaigrette.

\*Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus
















- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 31 janvier au 4 février 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté Dubarry</li> <li> Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li> Haricots panachés</li> <li> Emmental</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Œuf dur mayonnaise</li> <li> Gratin de coquillettes</li> <li> aux légumes*</li> <li> Cantadou ail et fines herbes</li> <li> Fromage blanc à la gelée de groseilles</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Duo de râpé*</li> <li> Cassoulet</li> <li> du chef</li> <li> Camembert</li> <li> Crêpe sucrée</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de foie, cornichon</li> <li> Brandade de poisson frais</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\*Carottes, potimarron, patates douces, oignon.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Menus du 7 au 11 février 2022

--

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.