
















# MENU

Semaine 02 du 08 au 14 janvier 2024



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Nem aux légumes		Potage de légumes 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 Lasagnes bolognaises	Croq' tomate  Patatouille  		 Rôti de porc sauce tomate  Mélange de céréales	Nugget's de poisson  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Brie 	Fromage blanc sucré		Carré président	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	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**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



# MENU

Semaine 03 du 15 au 21 janvier 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail		Chou rouge au fromage  	Salade de pommes de terre  emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché   Flageolets	Dos de colin sauce citron   Purée de carottes 		Pâtes à la sauce  tomate   	Escalope de volaille à la  crème  Mijoté de Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Mimolette		Emmental râpé	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait		Fruit frais 	Compote de fruits 

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

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

 **Produits BIO**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas Végétarien**

 **Label Rouge**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

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



PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



# MENU

Semaine 04 du 22 au 28 janvier 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto 	Potage de légumes 		Taboulé 	Carottes râpées vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille dijonnaise  Beignets de brocolis	Hachis Parmentier de lentilles  		Marmite de poisson sauce crème  Haricots verts	Rougail saucisse  Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Coulommiers 		Croc'lait 	Palmier
DESSERT	Novly caramel	Fruit frais  		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**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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





# MENU

Semaine 05 du 29 janvier au 4 février 2024

## Chandeleur

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes 	Salade de pommes de terre rémoulade 		Betteraves vinaigrette  	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de pois chiche sauce tajine et légumes   Semoule  	Gratiné de poisson au fromage   Carottes persillées 		Escalope de volaille basquaise   Tortis	Jambon grill    Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Saint Bricet		Rondelé AFH	Brie 
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert chocolat		Fruit frais  	Crêpe sucrée 

 **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**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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