

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

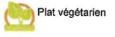


#### SEMAINE 2

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<b>9</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
PLAT		Nugget's végétales	Poisson du marché	Sauté de porc à la moutarde	Steack haché	Blanquette de dinde
ACCOMPA	GNEMENT	Palets de légumes	Purée de potiron	Pommes vapeur	Frites	Potée de légumes
FROMAGE		Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT		Liegeois	Fruit	Pomme au four et confiture	Fruit	Galette des rois

Plat fait maison

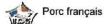


Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique















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



#### **SEMAINE 3**

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

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

Plat fait maison

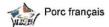






Produit issu de l'agriculture Biologique















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



**SEMAINE 4** 

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

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

Plat fait maison







Produit issu de l'agriculture Biologique















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



#### **SEMAINE 5**

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

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

Plat fait maison







Produit issu de l'agriculture Biologique















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



**SEMAINE 6** 

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

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

Plat fait maison





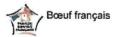


Produit issu de l'agriculture Biologique















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

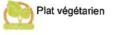


#### SEMAINE 7

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

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

Plat fait maison



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique















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

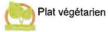


#### **SEMAINE 8**

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées et cœurs de palmier vinaigrette	Salade chou comté mayonnaise jambon sec	Œufs durs sauce cocktail	Velouté de légumes (poireaux, carottes. PDT)	Frisée aux dés de jambon et emmental vinaigrette
PLAT		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	Emince de volaille
ACCOMPAGNEMENT			Quinoa	Salade verte en agrément	Gratin de chou fleur	Poêlée de legumes
FROMAGE			Fromage blanc	Fromage		
DESSERT		Dés de poire et coulis de fruits	Batonnets d'ananas	Purée de fruit Bio	Clafoutis	Riz au lait

Plat fait maison

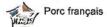






Produit issu de l'agriculture Biologique















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

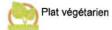


#### SEMAINE 9

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de pâtes, surimi, mayonnaise	Betteraves râpées vinaigrette	Paté de campagne cornichon	Salade verte croutons et vinaigrette	Potage ( carottes, poireaux, chou fleur, courge)
PLAT	*	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
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois		Salade verte en agrément		Riz piperade
FROMAGE	N P	Fromage	Fromage	Fromage	Petits suisse	
DESSERT		Fruit	Purée de fruits	Fruit	Fruit	Eclair chocolat

Plat fait maison

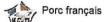


Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique















### Menu semaine du lundi 04 au vendredi 08 mars 2024



#### SEMAINE 10

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à thème Normandie	VENDREDI
ENTRÉE S	Haricots verts, maïs,cervelas, vinaigrette	Macédoine Mayonnaise	Duo de chou au fromage blanc et vinaigrette	Salade conchoise ( PDT vinaigrette. jambon cerfeuil,creme. celen branche)	Salade de radis noir soja et vinaigrette
PLAT	Brandade de poisson (plat protidique+légumes)	Paupiette de veau	Palette de porc	Poulet vallée d'Auge	Chili sın carne
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte en agrément	Haricots verts	Pâtes 48	Chou fleur au camembert	±
FROMAGE	,	Fromage			Fromage
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Fruit	Yaourt aux fruits	Teurgoule	Mousse au chocolat

Plat fait maison



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique





