

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> ● Fish'n ● Chips* ● Fromage ● Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron à la vache qui rit ● Paupiette de veau sauce champignons ● Haricots beurre à l'ail ● Galette des rois 		<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail aux patates douces ● Riz ● Fromage ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Hachis parmentier ● Salade verte ● Fruit de saison

* Poisson meunière et frites, ketchup

Menus du 15 au 19 janvier 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon tomates vermicelle ● Boeuf au paprika ● Carottes Vichy ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de dinde sauce chorizo ● Boulgour ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves et dés d'emmental ● Gratin de pommes de terre ● Au thon et aneth ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quiche aux légumes* ● Salade verte ● Fromage ● Yaourt fermier sucré

* Carottes, butternut, oignon.

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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 22 au 26 janvier 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> ● Penne rigate semi-complètes ● Sauce napolitaine ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées et mimolette vinaigrette ● Cassoulet ● du chef ● Yaourt fermier aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> ● Boulgour à l'indienne* ● Boulettes de boeuf sauce massalé ● Haricots panachés ● Gâteau du cheffe 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brandade du pêcheur ● Salade vinaigrette balsamique ● Fromage ● Fruit de saison

* Boulgour, carotte, pomme, vinaigrette au curry.

Menus du 29 janvier au 2 février 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Petits pois carottes et pâtes ● Fromage ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental ● Omelette ● Pommes de terre rissolées ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Emincé de volaille à l'estragon ● Blé tendre ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy ● Filet de poisson sauce échalote citronnée ● Riz aux brocolis ● Crêpe sucrée

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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 5 au 9 février 2024

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf bourguignon au panais ● Boulgour ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade sombrero* ● Poulet rôti ● Haricots verts à la forestière ● Barre bretonne et crème anglaise 		<ul style="list-style-type: none"> ● Lasagnes ricotta épinards ● Salade verte ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson pané ● Riz créole et fondue de poireaux ● Fromage ● Fruit de saison

* Carottes râpées, haricots rouges, maïs, vinaigrette.

Menus du 12 au 16 février 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail aux carottes et épices ● Jambon grillé ● Petits pois aux oignons ● Flan nappé au caramel 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Toast chèvre et miel ● Filet de poisson meunière ● Crumble de butternut au sarrasin ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Blanquette de dinde ● Carottes persillées ● Fromage ● Beignet 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gratin de pommes de terre façon raclette* ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison

Du sarrasin à la ruche!

* Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

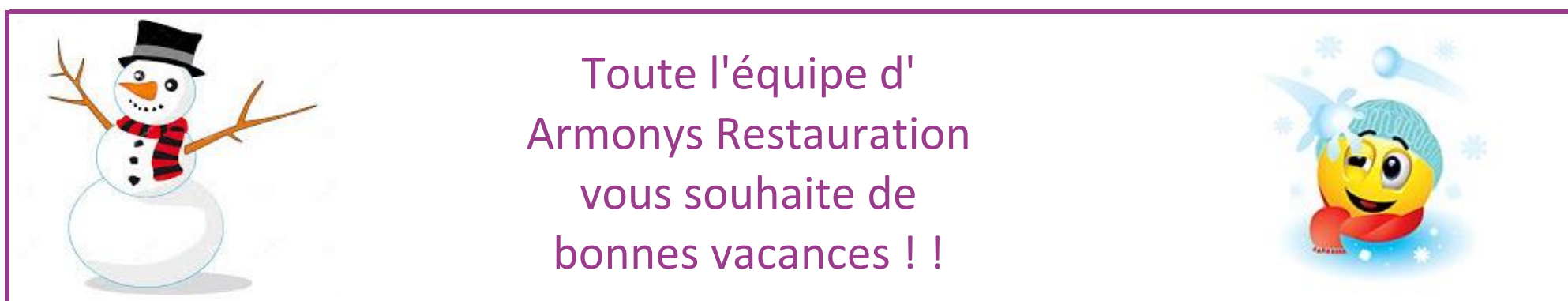
- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Mijoté de haricots rouges au maïs ● Riz ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates, vermicelle* ● Bœuf Stroganoff ● Haricots beurre persillés ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson pané au citron frais ● Fondue de chou blanc crème curry et pdt ● Fromage ● Gâteau du cheff  	<ul style="list-style-type: none"> ● Galette jambon fromage ● Salade verte ● Fromage ● Compote de pommes



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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.