

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Menus standard - Déjeuner

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Raviolis ricotta épinards et râpé
Fruit **BIO** de saison

Quenelle à la sauce tomate
Coquillettes **BIO**
Lou mirabel
Compote de pommes

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Sauté de volaille à l'ananas
Riz **BIO** pilaf
Gâteau noix de coco du chef

MARDI

Potage crécy **BIO**
Calamar à la romaine
Purée de pommes de terre
Fruit de saison

Tortillas pomme de terre et oignons
Haricots beurre persillés
Cantal **BIO**
Gâteau au citron du chef

Betteraves en salade
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur et fromage à raclette
Fruit **BIO** de saison

Velouté de légumes **BIO**
Saucisse de Lozère *
Purée de panais
Ile flottante

MERCREDI

Boulettes d'agneau sauce orientale
Boullghour **BIO**
Fromage blanc aromatisé
Royaume

Friand au fromage
Palette de porc à la provençale *
Petits pois au jus
Yaourt nature

Salade de lentilles
Nugget's de volaille
Julienne de légumes
Yaourt nature **BIO**

Sauce bolognaise
Pennes et râpé
Brie
Compote de poires **BIO**

JEUDI

Sauté de boeuf aux oignons
Tortis
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison

Velouté de courges **BIO**
Filet de hoki sauce beurre citronné
Riz **BIO** pilaf
Fruit **BIO** de saison

Velouté de brocolis
Sauté de boeuf à la provençale
Semoule **BIO**
Fruit de saison

Cake du chef au potiron
Nuggets de poisson
Pommes de terre persillées
Fruit **BIO** de saison

VENREDI

Salade de pommes de terre aux échalotes
Picaussel sauce tomate
Poêlée de légumes d'hiver **BIO**
Galette des Rois

Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes noisettes
Edam
Flan chocolat

Salade de saison
Poisson pané et citron
Poêlée provençale **BIO**
Mousse au chocolat

Taboulé
Pavé fromager
Brocolis braisés
Fruit **BIO** de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?

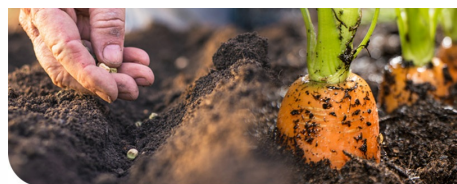


LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Menus standard - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

LUNDI

Sauté de porc forestier *
Carottes à l'ail
Camembert
Fruit **BIO** de saison



Crêpe au fromage
Haricots verts à l'ail
Petit suisse **BIO** aromatisé
Crêpe au chocolat



Terrine de campagne *
Rôti de veau à la crème
Petits pois au jus
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Curry de lentilles
Riz **BIO** pilaf
Gouda



Velouté de légumes **BIO**
Raviolis et râpé
Flan vanille



Colombo de porc
Blé
Fromage blanc sucré
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Salade coleslaw
Cordon bleu
Gratin de courges **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Aiguillettes de poulet au romarin
Brocolis meunière
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes
Boulettes d'agneau aux 4 épices
Jardinière de légumes
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Potage crécy **BIO**
Sauté de boeuf à la provençale
Purée de pommes de terre
Cheddar



Paupiette de poisson sauce crème
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Fruit de saison



Velouté de légumes **BIO**
Omelette du chef
Lentilles mijotées aux oignons
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Salade verte **BIO**
Thon et sauce tomate
Macaroni
Crème dessert chocolat



Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de boeuf à la provençale
Torti **BIO**
Compote pomme banane



Betteraves en salade
Colin sauce crème ciboulette
Haricots beurre **BIO** à l'ail
Gâteau du chef aux pommes



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale

