



# Menu

DU 3 AU 28 JANVIER 2022

## Semaine 1

LUNDI 3 JANVIER	
Endive émincée bio Tortellinis ricota épinard Sauce champignon Gouda bio Yaourt aux fruits	
PAIN	Baguette rustique
MARDI 4 JANVIER	
Chou rouge râpé Lamelles kebab Céréales gourmandes bio Cancolotte Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Omelette
PAIN	Baguette bio
MERCREDI 5 JANVIER	
Carottes râpées bio Sauté de bœuf au paprika Pâtes Fromage Petits suisses	
SANS PORC / SANS VIANDE	Nuggets de blé
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 6 JANVIER	
Épiphanie Œuf mayonnaise Poisson meunière, quartier de citron Purée de potiron Tartare ail et fines herbes Galette des Rois	
PAIN	Baguette rustique
VENDREDI 7 JANVIER	
Salade composée Saucisse de Toulouse Potée lorraine Edam bio Flan chocolat	
SANS PORC / SANS VIANDE	Roulé végétal
PAIN	Baguette de campagne

## Semaine 2

LUNDI 10 JANVIER	
Betteraves râpées Filet de lieu safrané Pâtes bio Mimolette Pâtisserie	
PAIN	Baguette rustique
MARDI 11 JANVIER	
Salade de pomme de terre Escalope de volaille à la crème Haricots verts bio St Môret® Pomme Vergers des Moncels	
SANS PORC / SANS VIANDE	Galette de boulgour
PAIN	Pain ciabatta
MERCREDI 12 JANVIER	
Potage Dubarry Hachis parmentier Fromage Yaourt nature sucré bio	
SANS PORC / SANS VIANDE	Brandade de morue
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 13 JANVIER	
Coleslaw bio Couscous (semoule, légumes) Falafelles Fromage bio Fruit frais	
PAIN	Baguette bio
VENDREDI 14 JANVIER	
Salade composée (olives, maïs) Paupiette de veau Poêlée de légumes Emmental fondu Yaourt fermier vanillé	
SANS PORC / SANS VIANDE	Paupiette de poisson
PAIN	Baguette rustique

## Semaine 3

LUNDI 17 JANVIER	
Chou chinois émincé Escalope de blé panée Boulgour Fromage bio Compote de fruits	
PAIN	Baguette rustique
MARDI 18 JANVIER	
Potage de haricot vert Gratin de pâtes bio au jambon Fromage frais demi-sel Fruit frais bio	
SANS PORC / SANS VIANDE	Gratin pâtes bio au fromage
PAIN	Baguette rustique
MERCREDI 19 JANVIER	
Taboulé Normandin de veau Printanière de légumes Fromage Liégeois chocolat	
SANS PORC / SANS VIANDE	Steak de blé
PAIN	Baguette bio
JEUDI 20 JANVIER	
Charcuterie Émincé de poulet rôti Purée bio Camembert à partager Fruit frais bio	
SANS PORC / SANS VIANDE	Émincé au soja
PAIN	Baguette festigraïnes
VENDREDI 21 JANVIER	
Salade de lentille Poisson pané Brocoli bio béchamel Rondelé aux noix® Flan nappé caramel	
PAIN	Baguette rustique

## Semaine 4

LUNDI 24 JANVIER	
Salade composée (gruyère, croûtons) Omelette vaillotte ciboulette Petits pois carottes bio Fromage à partager Fruit frais bio	
PAIN	Pain bûcheron
MARDI 25 JANVIER	
Velouté de brocoli Lasagnes bolognaises Chanteneige® Crème dessert caramel beurre salé fermière	
SANS PORC / SANS VIANDE	Lasagnes de légumes
PAIN	Baguette rustique
MERCREDI 26 JANVIER	
Salade d'endive Sauté de porc Gratin pommes de terre et chou-fleur bio Fromage Fruits au sirop	
SANS PORC / SANS VIANDE	Portion de colin
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 27 JANVIER	
Carottes râpées Vol-au-vent de poisson Riz bio Emmental Mousse chocolat	
PAIN	Baguette rustique
VENDREDI 28 JANVIER	
Céleri bio râpé Émincé de bœuf Vaillotte poivron Semoule Fromage bio Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Œufs béchamel
PAIN	Baguette bio

Nos menus peuvent être remplacés par des équivalents en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des éléments allergènes. Pour les menus végétariens ou sans porc, un mets de substitution est systématiquement proposé.





# Menu

DU 31 JANVIER AU 25 FÉVRIER 2022

## Semaine 5

LUNDI 31 JANVIER	
Salade de betterave Cordon bleu de volaille Pâtes <b>Emmental bio®</b> Liégeois chocolat	
SANS PORC / SANS VIANDE	Croustifromage
PAIN	Baguette rustique
MARDI 1 <sup>ER</sup> FÉVRIER	
<i>Nouvel An Chinois</i>	
Nem au poulet <b>Sauté de bœuf aux légumes</b> Riz cantonais Boursin ail et fines herbes® Salade de fruits	
SANS PORC / SANS VIANDE	Samoussa de légumes/ Filet de poisson
PAIN	<b>Pain au maïs</b>
MERCREDI 2 FÉVRIER	
Salade de perle Normandin de veau <b>Lentilles et carottes bio</b> Fromage <b>Pomme Vergers des Moncels</b>	
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 3 FÉVRIER	
<i>Chandeleur</i>	
Salade de maïs Donuts poulet fromage Potatoes Emmental à croquer Crêpe	
SANS PORC / SANS VIANDE	Croq fromage soja blé
PAIN	<b>Baguette bio</b>
VENDREDI 4 FÉVRIER	
Potage de céleri Tartiflette végétarienne <b>Crème de Vaillotte alsacienne</b> Kiri® <b>Fruit frais bio</b>	
PAIN	Baguette rustique

## Semaine 6 & 7



## Semaine 8

LUNDI 21 FÉVRIER	
Potage potiron Tortellinis fromage Sauce champignon P'tit Louis® <b>Fruit frais bio</b>	
PAIN	Baguette rustique
MARDI 22 FÉVRIER	
Jambon cornichon Poisson pané <b>Chou-fleur bio</b> , pommes de terre béchamel Brie à partager Flan nappé caramel	
SANS PORC / SANS VIANDE	Œuf mayonnaise
PAIN	<b>Baguette bio</b>
MERCREDI 23 FÉVRIER	
Salade de carotte Pilons de poulet Pâtes Fromage <b>Crème dessert vanille bio fermière</b>	
SANS PORC / SANS VIANDE	Omelette
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 24 FÉVRIER	
Velouté de brocoli Sauté de veau <b>Vaillotte italienne</b> <b>Haricots verts bio</b> <b>Vache Qui Rit bio®</b> Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Galette végétarienne
PAIN	Baguette rustique
VENDREDI 25 FÉVRIER	
Salade composée <b>Knack, saucisse fumée</b> Choucroute, pommes de terre vapeur <b>Fromage bio</b> Fromage frais aux fruits	
SANS PORC / SANS VIANDE	Choucroute de la mer
PAIN	<b>Baguette de campagne</b>

Nos menus peuvent être remplacés par des équivalents en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des éléments allergènes. Pour les menus végétariens ou sans porc, un mets de substitution est systématiquement proposé.