

Semaine du lundi 04 au dimanche 10 janvier 2021

lundi 4 janvier	mardi 5 janvier	jeudi 7 janvier	vendredi 8 janvier
Chou rouge vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pâtes aux légumes	Betteraves vinaigrette
Lasagnes Bolognaise Salade verte (plat complet)	Kefta de boulettes de Bœuf (plat complet)	<u>Rôti de porc</u> sauce Forestière	Parmentier de poisson Salade verte (plat complet)
		Beignets de brocolis	
Camembert	Yaourt sucré local	Edam	Petit suisse sucré
Compote de pommes	Madeleine	Fruit de saison	<i>Galette des Rois</i>

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



plat contenant du porc

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

Semaine du lundi 11 au dimanche 17 janvier 2021

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Chou blanc à l'indienne	Pommes de terre tomates œuf	Carottes râpées	Salade de pépinettes
<i>Sauté de porc à la Savoyarde</i>	Escalope de volaille en persillade	Hachis Parmentier Salade verte (plat complet)	Poisson pané
Coquillettes	Gratin de légumes	Tome noire	Haricots verts
Yaourt nature sucré	Buchette de chèvre	Compote de fruits	Vache picon
Palmier	Fruit de saison	<i>Gâteau aux myrtilles maison</i>	

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



plat contenant du porc

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

semaine du lundi 18 au dimanche 24 janvier 2021

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Emincé bicolore (carotte, céleri)	<i>Julienne de betteraves vinaigrette aux myrtilles</i>	<u>Pâté de campagne</u>	<i>Salade savoyarde (salade verte, fromage, oignon rouge)</i>
Sauté de Bœuf Stroganoff (plat complet)	<u>Saucisse knack</u> aux haricots blancs (plat complet)	Chili con carne	Dos de colin sauce citron
Carré de l'est	Chanteneige	Riz	Semoule
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
Crème dessert vanille	Compote de fruits	Fruit de saison	Cake aux pommes maison

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés



plat contenant du porc

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

semaine du lundi 25 au dimanche 31 janvier 2021

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Œufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade verte	cake chèvre et miel
Nuggets de volaille ketchup	Gratin de poisson à la provençale	Raclette (plat complet)	Poulet crècy (plat complet)
Petits pois	Frites	Biscuit	Vache qui rit
Gouda	Yaourt nature sucré	Smoothie	Velouté fruits
Compote de fruits	Fruit de saison		

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT




Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



plat contenant du porc

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

Semaine du lundi 1er au dimanche 7 février 2021

lundi 1er février	mardi 2 février	jeudi 4 février	vendredi 5 février
Carottes râpées	Salade de pommes de terre tomates œuf	<u>Salade Deauvillaise</u> (chou, mimolette, <u>jambon</u>)	Terrine de légumes
Lasagnes Bolognaise Salade verte (plat complet)	Cordon bleu	Sauté de bœuf vigneron (plat complet)	Haché de thon sauce Angevine
	Ratatouille		Purée de potiron
Coulommiers	Chantailou	Edam	Yaourt nature sucré local
Flan nappé caramel	Crème dessert vanille	Compote de fruits	Crêpe au sucre 



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



plat contenant du porc

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

Semaine du lundi 8 au dimanche 14 février 2021







lundi 8 février	mardi 9 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Salade Marco Polo (pâtes, tomate, surimi)	Salade Coleslaw (carotte, chou)	Salade chinoise	Céleri rémoulade
Haché de veau sauce poivre	Dos de lieu sauce basilic	Riz Cantonais (plat complet)	Saucisse lentilles (plat complet)
Poêlée de haricots plats	Gratin montagnard (pommes de terre, fromage, oignons)	Yaourt nature sucré local	Brie
Fraidou	Petit suisse	Gateau COCO maison	Compote de pommes
Velouté fruits	Fruit de saison		



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments



-  Fruits et légumes verts
-  Viandes / Poissons / Oeufs
-  Féculents
-  Produits laitiers
-  Matières grasses
-  Produits sucrés



plat contenant du porc

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

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 février 2021

lundi 15 février	mardi 16 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
Salade verte	Pommes de terre Comtoise	Carottes râpées	Chou blanc au fromage
 <i>Gratin Savoyard</i> (plat complet)	Sauté de volaille Marengo	<u>Rôti de porc</u> à la crème	Dos de lieu sauce Cressonette
	Haricots verts	Beignets de brocolis	Torsade
Yaourt aromatisé	Camembert 	Gouda	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de fruits	Rouelles de Pommes

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



plat contenant du porc

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