

Menus Janvier-Février 2024

Semaine du 08 au 12 janvier 2024			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 	Menu local 	Partage de la galette	Menu local 
HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES
 Rillettes de thon sur toast	Pain perdu salé 	Endives aux croûtons	Terrine de légumes
Jambon blanc	Cake au thon 	Champignons à la crème	Chou fleur sauce cocktail
Sardine à l'huile		Potage de vermicelles 	Salade verte
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES
Sauce tomate soja façon bolognaise	Sauté de veau sauce chasseur	Emincé de dinde façon blanquette	Saucisson chaud
Marmite de poisson sauce persane	Filet de colin sauce curry	Omelette au fromage	Filet de poisson sauce armoricaine
GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES
Pâtes	Gratin de potiron	Navets au miel	Pommes de terre au four au paprika
Boulgour	Pôlée de légumes racines	Epinards béchamel	
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
Tomme grise	Yaourt aromatisé local	Pont l'Evêque 	Bûche du Pilat
Samos	Pavé d'affinois	Camembert	Yaourt nature local
Saint Nectaire 		Croc'lait	
Yaourt aromatisé		Petit suisse	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits
Banane citronnée	Pomme au four 	Galette des rois 	Smoothie pomme vanillé 
Salade de fruits	Poires pochées aux épices 	Brioche fleur d'oranger et sucre	Duo pomme kiwi
Clémentines à la grenadine		Galette aux pommes	
Approvisionnement local	Végétarien	Poisson frais	Cuisiné par nos équipes
 Local		 Marée fraîche	
			
			Suggestion équilibré

Menus Janvier-Février 2024

Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 		Menu Montagnard 	Menu local 
HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES
Pomelos	Betteraves et cerfeuil	Haricots verts en salade	Tartine au Saint Marcellin 
Salade verte et noix	Carottes râpées	Macédoine de légumes mayonnaise	Cake aux légumes 
Céleri sauce bulgare	Chou blanc et dés de mimolette	 Soupe à l'oignon	
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES
Pané blé épinards emmental	Cuisse de poulet au jus	Croziflette	Bœuf braisé
Gratin de la mer	Filet de poisson sauce dieppoise	Crozets et fromage à tartiflette	Filet de poisson sauce ciboulette 
GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES
Petits pois	Polenta crémeuse	Crozets	Purée de carottes
Purée de courge et vache qui rit	Lentilles		Gratin de chou fleur
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
Yaourt aromatisé	Emmental	 Beaufort	Tomme de l'Isère
Bleu de Bresse	Brie	Kiri	Yaourt local
Croc'lait	Rouy	Tomme grise	
Camembert	Yaourt nature	Fromage blanc	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Tarte aux pommes 	 Crumble Ananas frais	Fromage blanc et crème de marrons	Dips de poire spéculoos
 Semoule au lait	Compote pomme cassis 	Flan au chocolat	Pomme au four au caramel 
Gaufre	Cocktail de fruits au sirop	Clafoutis aux myrtilles 	
Approvisionnement local	Poisson frais	Cuisiné par nos équipes	Appellation d'origine Protégée
 Local		 Marée fraîche	
			Suggestion équilibre

Semaine du 22 au 26 janvier 2024			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien 	Menu local 	
HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES
Endives aux noix et bleu	Légumes achard	Betteraves mimosa	Salade de torti
Emincé de fenouil à la vinaigrette	Salade de petits pois et dés de brebis	Velouté de butternut 	Quinoa aux petits légumes
Salade verte aux croûtons	Velouté de poireaux 	Salade verte et croûtons	Salade de pommes de terre
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES
Choucroute	Chili sin carne	Paleron de bœuf	Sauté d'agneau aux épices
Choucroute de la mer	Quenelle sauce tomates légumes	Pavé de poisson sauce créole	Poisson meunière
GARNITURES	GARNITURES	 GARNITURES	GARNITURES
	Riz	Gratin de brocolis	Blettes à la provençale
		Carottes cuites persillées	Pôlée de légumes
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
Saint Marcellin	Bleu d'Auvergne 	Bûche du Pilat	Croc'lait
Fromage blanc	Coulommiers	Yaourt local	Tomme grise
Samos	Yaourt aromatisé	:	Brie
Yaourt nature	Petit suisse nature		Fromage blanc
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Entremets à la vanille	Compote de pommes	Gâteau aux poires 	Salade de fruits frais
Crème dessert praliné	Clémentine au sirop et cannelle	Flan pâtissier 	Smoothie pomme poire 
Mousse au chocolat	Ananas au miel		Dés de kiwi 
Approvisionnement local	Végétarien	Poisson frais	Cuisiné par nos équipes
 Local			
			
			Suggestion équilibre

Semaine du 29 janvier au 02 février 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menu local	Menu végétarien		"Crêpes party"
HORS D'ŒUVRES Poireaux vinaigrette Potage de légumes Salade verte	HORS D'ŒUVRES Pizza tomate thon Quiche au fromage Cake aux champignons	HORS D'ŒUVRES Duo de chou et pommes Salade verte et maïs Pomelos	HORS D'ŒUVRES Salade verte Carottes râpées vinaigrette à l'ancienne Céleri rémoulade
PLATS PROTIDIQUES Daube de bœuf Omelette aux herbes	PLATS PROTIDIQUES Torti potiron carottes emmental Filet de poisson sauce citronnée	PLATS PROTIDIQUES Emincé de dinde sauce forestière Marmite de poisson sauce crème	PLATS PROTIDIQUES Crêpe jambon fromage Crêpe au fromage
GARNITURES Lentilles mijotées	GARNITURES Epinards béchamel Potiron au parmesan	GARNITURES Boulgour Macaroni	GARNITURES Petits pois
PRODUITS LAITIERS Bleu de bresse Assortiments yaourts locaux	PRODUITS LAITIERS Tomme Gouda Fraidou Yaourt nature	PRODUITS LAITIERS Cantal Yaourt nature Six de Savoie Petit suisse aromatisé	PRODUITS LAITIERS St Paulin Carré Chanteneige Fromage blanc
DESSERTS Corbeille de fruits Salade de fruits Duo poire kiwi	DESSERTS Corbeille de fruits Dips de poire Smoothie banane kiwi Carpaccio d'oranges	DESSERTS Corbeille de fruits Mousse aux fruits Crème dessert au caramel Panna cotta au coulis de fruits rouges	DESSERTS Corbeille de fruits <u>Crêpe sucrée selon tes envies</u> : confiture, sucre, chocolat fondu, fruits crus ou fruits cuits
Approvisionnement local	Végétarien	Poisson frais	Cuisiné par nos équipes
Local		Marée fraîche	
			Suggestion équilibre

Semaine du 05 au 09 février 2024			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 		Menu local 	
HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES	HORS D'ŒUVRES 
Salade verte aux dés de mimolette	Endives aux croûtons	Chou fleur sauce cocktail	Pizza aux olives
Radis émincé vinaigrette	Salade coleslaw	Betteraves mimosa	Cake au fromage de chèvre
Champignons à la crème	 Soupe crémée aux épinards		Tartine façon croque monsieur
PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES	PLATS PROTIDIQUES
Tajine marocaine pois chiche	Steak haché de bœuf au jus	Sauté de porc sauce fermière	Cuisse de poulet aux herbes de provence
Blanquette de poisson	Filet de poisson meunière	Filet de lieu sauce agrumes	Œufs brouillés
GARNITURES	GARNITURES	 GARNITURES	GARNITURES
Semoule	Haricots verts	Ecrasé de pommes de terre	Gratin de poireaux
Riz	Purée de panais		Pôlée de légumes
PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS
Bûchette mi-chèvre	Emmental	Bûche du Pilat	Saint Nectaire 
Kiri	Petit cotentin	Yaourt local	Tomme grise
Coulommiers	Brie		Saint paulin
Fromage blanc	Petit suisse		Assortiments de yaourts
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Liégeois saveur vanille	Cake aux épices 	Duo pomme kiwi	 Crumble poire amandes
Flan aux œufs 	Gâteau au fromage blanc 	Dips de poire sauce chocolat	Compote pomme ananas
Milkshake aux fruits rouges 	Pain perdu au chocolat 		Banane rôtie
Approvisionnement local	Végétarien	Poisson frais	Cuisiné par nos équipes
 Local		 Marée fraîche	
			
			Suggestion équilibre

Semaine du 12 au 16 février 2024				
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Menu végétarien 	Carnaval 	Nouvel an chinois 	Menu local 	
<i>HORS D'ŒUVRES</i>	<i>HORS D'ŒUVRES</i>	<i>HORS D'ŒUVRES</i>	<i>HORS D'ŒUVRES</i>	
Salade de petits pois	Carottes râpées vinaigrette aux herbes	Chou blanc vinaigrette crémeuse et sésame	Salade de lentilles à l'échalote	
Poireaux vinaigrette	Salade verte	Nems au poulet	Salade piémontaise	
Velouté de légumes 	Céleri sauce cocktail	Bouillon asiatique 		
<i>PLATS PROTIDIQUES</i>	<i>PLATS PROTIDIQUES</i>	<i>PLATS PROTIDIQUES</i>	<i>PLATS PROTIDIQUES</i>	
Gratin d'épinards et pommes de terre aux dés de brebis	Echine de porc sauce dijonnaise	Wok de poulet sauce soja	Bœuf façon bourguignon	
Quenelle sauce tomate	Filet de poisson sauce estragon	Filet de merlu sauce asiatique	Poisson en marmite	
<i>GARNITURES</i>	 <i>GARNITURES</i>	<i>GARNITURES</i>	<i>GARNITURES</i>	
Blé tendre	Purée de courge	Nouilles sautées	Carottes au jus	
Pommes vapeur	Gratin d'endives	Riz 	Brocolis béchamel	
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	<i>PRODUITS LAITIERS</i>	<i>PRODUITS LAITIERS</i>	<i>PRODUITS LAITIERS</i>	
Saint paulin	Bleu de bresse	Cantal	St Marcellin	
Coulommiers	Fromage blanc	Rouy 	Yaourt aromatisé local	
St Morêt	Fromage frais Fraidou	Vache qui rit		
Petit suisse aromatisé	Gouda	Yaourt nature		
<i>DESSERTS</i>	<i>DESSERTS</i>	<i>DESSERTS</i>	<i>DESSERTS</i>	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Carpaccio d'oranges	Bugnes 	Litchis au sirop	Salade de fruits d'hiver	
Dips de pomme	 Tarte aux pralines	 Mousse ananas coco	 Pomme au four au caramel	
Cubes de kiwi	Gâteau au citron 	Banane rôtie		
Approvisionnement local	Végétarien	Poisson frais	Cuisiné par nos équipes	Appellation d'origine Protégée
 Local		 Marée fraîche		
				Suggestion équilibre