

Menu

Du 3 au 7 janvier 2022

Lundi



A L'ABORDAGE MOUSSAILLON

Joyaux de légumes en couleur
(mélange de chou fleur)

Poisson d'Or de Poséidon
et son ketchup maison

Lingot de polenta

Tranche de fromage
des pirates

Pirogue d'ananas
des îles

Pain bio



Mardi



MENU VEGETARIEN

Velouté chaud
de légumes

Chili végétarien
aux haricots rouges

Riz pilaf

Carré fondu
président

Pomme
golden bio

Pain bio



Mercredi

Céleri vinaigrette
aux pommes



Poisson frais du
jour à la crème



Boullgour au beurre

Mini babybel

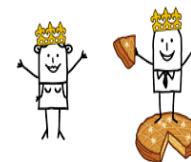
Yaourt aromatisé

Pain bio



Fuit
Biscuit sablé

Jeudi



EPIPHANIE

Salade d'hiver croquante
à la mandarine

Gigot d'agneau et son jus
Céréales aux champignons

Gratin de
brocolis bio



Camembert

Brioche des Rois
(fabrication locale)

Pain bio



Vendredi



MENU VEGETARIEN

Œuf dur
bio mimosa



Lasagne bio aux légumes
(champignons, carottes et
petits pois)



Pont l'évêque



Clémentine bio

Pain bio



Menu

Du 10 au 14 janvier 2022

Lundi

**100%
BIO**

Carotte bio râpée
au jus d'orange



Emincé de dinde bio
sauce forestière



**Emincé bio végétal
sauce forestière**



Cube de pomme
de terre vapeur bio persillée



Tranchette
de brie bio



Mousse chocolat
au lait bio



Pain bio



Mardi

Mélange aux pois
chiches et crevette

Dos de colin
sauce tomate



Courgette bio
sautée à l'ail



Petit-suisse sucré

Banane Bio



Pain bio



Mercredi

Endives aux
croûtons et noix

Tranche de rôti
de bœuf



Duo haricots
verts et jaune

Coulommiers

Tarte au flan
(maison)

Pain bio



Fuit bio
Mini roulé à la fraise



Jeudi

**100%
BIO**

Taboulé oriental
à la semoule bio



Blanquette de veau bio
**Blanquette végétarienne
Bio aux haricots blancs**



Carotte bio
à l'étuvée



Yaourt nature
bio et sucre



Kiwi bio



Pain bio



Vendredi



MENU VEGETARIEN

Salade bio de chou rouge
râpé et pommes fruits



Omelette bio
au fromage



Riz bio pilaf



Saint-nectaire
à la coupe



Crème dessert
vanille bio



Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale


Menu

Du 17 au 21 janvier 2022

Lundi



MENU VEGETARIEN

Mix de cuisidités bio du potager 

Sauce aux légumes à la provençale

Spaghetti bio 

Yaourt à boire à la fraise


Clémentine bio 

Pain bio 

Mardi




Bienvenue à la montagne (menu tout blanc)

Céleri bio 
sauce yaourt


Tartiflette jambon de dinde
Végétarienne tartiflette

Fromage blanc sucré et
et ses rondelles de banane

Pain bio 


Mercredi


Feuilleté au fromage

Ragout de mouton 

Printanière de légumes

Saint-Paulin à la coupe


Fruit (orange bio) 

Pain bio 

Palmier
Crème vanille

Jeudi


Cube de concombre à la crème

Portion de colin 
sauce tomate

Haricot plat persillé



Gouda à la coupe


Riz au lait
nappé caramel


Pain bio 

Vendredi


Salade iceberg, dés emmental et maïs

Goulasch de bœuf bio 
Emincé végétal bio 
façon sauce goulasch

Blé bio au beurre 

Ossau-Iraty AOP 
(fromage des Pyrénées)

Salade de fruits ibérique

Pain bio 


Menu

Du 24 au 28 janvier 2022


Lundi


Salade de pomme de terre
au thon et cornichon

Steak haché de veau au jus
Pavé d'esturgeon meunière

Epinard en branche
bio à la crème 

Mimolette
à la coupe

Fruit
(Pomme gala bio) 

Pain bio 

Mardi



MENU VEGETARIEN


Velouté bio de lentilles
corail et croustons 

Cassolette aux deux
haricots à la tomate


Riz bio créole 


Tomme
de Savoie 


Mandarine


Pain bio 

Mercredi


Salade coleslaw
(légumes à la mayonnaise) 

Paupiette de
dinde au jus 

Chou-fleur bio
au gratin 

Vache qui rit bio 



Semoule sucré
au lait maison

Pain bio 


Madeleine
Berlingot aux pommes


Jeudi


Radis rose et
son beurre

Cuisse de poulet label
**Brandade de poisson
à la Vichyssoise**  

Purée de carottes

Cantal AOP  à la coupe


Petit-suisse
aux fruits bio 

Pain bio 


Vendredi



MENU VEGETARIEN

Salade de chou
blanc au comté AOP 

Tajine végétarien
de légumes

Semoule bio au
Bouillon de légumes 

Edam à la coupe

Flan gélifié vanille

Pain bio 

Menu

Du 31 au 4 février 2022


Lundi



MENU VEGETARIEN

Salade de fèves

Pavé du fromager

Gratin de potimarron et pomme de terre bio 

Tomme blanche à la coupe

Fruit (ananas)



Pain bio 


Mardi



NOUVEL AN CHINOIS


Nem au poulet
Nem aux légumes

Sauté de porc à l'asiatique (lait coco) 
Emincé bio végétal à l'asiatique (lait coco) 


Riz cantonais aux légumes 


Chanteneige

Salade de fruits aux litchis

Pain bio 


Mercredi


Carotte bio râpée à la vinaigrette 


Navarin de mouton printanier 

Julienne aux légumes et pomme de terre

Camembert


Compote de pomme "nos papilles" 


Pain bio 


Petit pain au lait
Bâtonnet de chocolat 

Jeudi


Bouillon de légumes aux vermicelle

Poisson frais du jour sauce normande 

Bouquet de chou-fleur bio 

Comté AOP à la coupe 

Crêpe sucrée

Pain bio 

Vendredi



MENU VEGETARIEN

Céleri bio en vinaigrette 

Omelette bio nature 

Poêlée de ratatouille

Emmental à la coupe

Petit-suisse sucré

Pain bio 