

MENU DU 22 janvier AU 26 janvier 2023

Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Mercredi 24 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Salade de pomme de terre à la niçoise	Carottes râpées mimolette et raisins secs	Salade mâche pommes noix	Velouté de potiron	Maquereaux au vin blanc
Salade Marco polo	Choux blanc au pommes et noix	Salade méli-mélo	Potage de légumes	Oeufs vinaigrette
Taboulé	Pamplemousse	Roti de porc échine	Chili sin carne	Jambon blanc
Colin à la sicilienne	Emincé de foie au oignons	Filet de dinde	Lasagne bolognaise à l'égrené végétal	Emincé de dinde cuisse ail et fines herbes
Colombo de poisson et crevette	Joues de porc à la moutarde	Flageolets	Salade verte	Pintade grand-mère
Gratin de brocolis	Boulgour	Patate douce	Gouda	Haricots beurre
Purée de butternut PDT	Macaroni blancs bio	Brebricrème	Bleu brique	Petits pois
Yaourt bio aromatisé vanille	Mi- chèvre long	Camembert 45% bio	Ananas	Entremet chocolat
Fromage blanc lissé	Liégeois chocolat	Poires au sirop	Poire bio	Petit suisse sucré
Pomme bio	Flan vanille nappé caramel	Abricot au sirop	Kiwi bio	Gâteau basque
Banane	Crème dessert café			Gâteau yaourt
Orange				

La Gestionnaire,

P. MARCHANDIER

« Le service de la restauration se réserve le droit de modifier les menus en fonction des aléas de livraison, modification des effectifs ou tout évènement indépendant de sa volonté »

Le Principal,

A. PAIRAULT

MENU DU 29 janvier AU 02 fevrier 2023

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Mercredi 31 janvier	Jeudi 01 fevrier	Vendredi 02 fevrier
Salade verte jambon emmental	Poireau mimosa	Salade de blé au poulet	Avocat vinaigrette	Cervelas
Champignons bulgares	Betterave maïs feta	Salade de pâtes aux gésiers	Salade verte au gouda	Paté de foie
Radis noir	Asperges à la vinaigrette	Echine demi-sel à la diable	Pamplemousse	Saucisson sec
Steak haché frais sauce Rochefort	Omelette à l'emmental	Filet de poulet	Emincé de bœuf	Colin sauce basilic
Boulettes de viande à la marocaine	Omelette au fines herbes	Cotes de blette	Bœuf au pain d'épice	Saumon sauce oseille
Blé cantonnais	Ratatouille	Printanière de légumes	Salsifis persillés	Pomme de terre bio persillées
Semoule couscous	Purée de choux fleurs PDT	Chèvre buche	Haricots verts persillés	Blé
Mimolette	Yaourt bio aromatisé fraise	Carré frais	Saint nectaire	Petit cotentin ail et fines herbes
Saint Paulin	Crème anglaise	Poire bio	Emmental	Reblochon
Ananas morceaux au sirop	Orange	Pomme bio	Brownies chocolat et noix	Clémentine
Cocktail de fruits	Ananas		Beignet abricot	Banane
Compote de pommes	Kiwi bio		Gouaron (Gâteau aux pommes)	Pomme bio

La Gestionnaire,


P. MARCHANDIER

« Le service de la restauration se réserve le droit de modifier les menus en fonction des aléas de livraison, modification des effectifs ou tout évènement indépendant de sa volonté »

Le Principal,


A. PAIRAULT

MENU DU 05 février AU 09 février 2023

Lundi 05 février	Mardi 06 février	Mercredi 07 février	Jeudi 08 février	Vendredi 09 février
Céleri râpé, pomme, noix vinaigrette	Cake chèvre lardons	Bouillon aux vermicelles	Carottes béarnaise	MENU CHINOIS
Endives jambon gouda	Cake aux olives et à la feta	Potage de légumes	Salade mexicaine	
Choux blanc aux lardons et curry	Colin sauce Dugléré	Aiguillettes de poulet pomme curry	Champignons à la crème	
Blanquette veau	Lieu sauce poireau	Lapin au cidre	Hachis Parmentier de pois cassés A l'égréné végétal	
Steack	Carottes persillées	Epinards à la crème	Falafel sauce napolitaine	
Coquillettes blanches bio	Haricots verts persillés	Gratin de brocolis	Boulgour	
Blé au champignons	Brin d'affinois portion	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Camembert fermier	
Comté	Brie	Petit pot de crème au chocolat	Tartare ail et fines herbes portion	
Tomme des pyrennées	Banane	Kiwi bio	Brioche façon pain perdu	
Mousse chocolat	Clémentine	Poire bio	Flan pâtissier	
Crème brûlée	Pomme bio		Tourteau fromagé	
Panna cotta au caramel				Litchis au sirop
				Riz cantonais
				Porc au caramel
				Samoussas
				Beignet de calamar
				Nems

La Gestionnaire,


P. MARCHANDIER

« Le service de la restauration se réserve le droit de modifier les menus en fonction des aléas de livraison, modification des effectifs ou tout évènement indépendant de sa volonté »

Le Principal,


A. PAIRAULT

MENU DU 12 février AU 16 février 2023

Lundi 12 février	Mardi 13 février	Mercredi 14 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Potage de légumes	Endive mimolette et noix	Semoule maïs jambon	Choux blanc aux lardons, pommes et curry	Carottes râpées
Soupe de légumes	Salade verte emmental croûtons	Salade de pomme de terre aux gésiers	Avocat vinaigrette	Choux rouge aux pommes
Brandade de poisson	Duo potimarron radis noirs	Sauté d'agneau cajun au lait de coco	Salade mêlée au surimi	Grillade de porc charcutière
Colin sauce citron	Pâtes carbonara végétarienne	Bœuf à la provençale	Cuisses de poulet rôties	Sauté de porc au colombo
Blé	Couscous de légumes	Carottes bio persillées	Escalope de dinde à la crème	Frites
Camembert 45% bio	Salade verte	Purée de potirons pomme de terre	Choux de Bruxelles	Petit suisse aromatisé
Kiri crème portion	Entremet vanille	Tomme blanche	Salsifis méditerranées	Fromage blanc aux spéculoos
Clémentine	Yaourt sucré ½ écrémé bio	Rondelé président	Cantal	Pêches au sirop
Pomme bio	Ananas tranches au sirop	Banane	Tomme de chèvre	Poires au sirop
	Compote de poires allégée	Orange	Bugnes briochées	
	Cocktail de fruits			

La Gestionnaire,

P. MARCHANDIER

« Le service de la restauration se réserve le droit de modifier les menus en fonction des aléas de livraison, modification des effectifs ou tout évènement indépendant de sa volonté »

Le Principal,

A. PAIRAULT