



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Menu Classique

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Crozets nature
Edam
Fruit de saison

Salade de choux fleur vinaigrette
Raviolis ricotta épinards et râpé
Fruit **BIO** de saison

Quenelle à la sauce tomate
Coquillettes **BIO**
Saint Morêt
Compote de pommes

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Sauté de volaille à l'ananas
Riz camarguais **BIO**
Gâteau noix de coco du chef

MARDI

Potage crécy **BIO**
Calamar à la romaine
Purée de pommes de terre
Vache picon
Fruit de saison

Maïs **BIO** en salade
Omelette au fromage maison
Haricots beurre persillés
Gâteau au citron du chef

Velouté de brocolis **BIO**
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur et fromage à raclette
Fruit de saison

Velouté de légumes **BIO**
Saucisse de Lozère *
Purée de panais
Ile flottante

MERCREDI

Céleri râpé **BIO** sauce cocktail
Boulettes d'agneau sauce orientale
Boulghour
Fromage blanc aromatisé
Royaume

Friand au fromage
Palette de porc à la provençale *
Petits pois au jus
Yaourt nature

Salade de lentilles aux échalotes
Nugget's de volaille
Julienne de légumes
Yaourt nature **BIO**

Sauce bolognaise
Pennes et râpé
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Salade de saison
Sauté de boeuf aux oignons
Tortis
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison

Velouté de courges **BIO**
Filet de colin sauce ciboulette
Frites
Fruit de saison

Salade d'endives
Daube de boeuf à la provençale
Semoule **BIO**
Fruit de saison

Cake du chef au potiron
Nuggets de poisson
Pommes de terre persillées
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Salade de pommes de terre
Picaussel sauce tomate
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO**
Galette des Rois

Sauté de volaille aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Edam
Flan chocolat

Salade de saison
Poisson pané et citron
Poêlée provençale **BIO**
Mousse au chocolat noir

Taboulé
Pavé fromager
Brocolis persillés
Compote de pommes coings

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Menu Classique

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

	Du 30 janv. au 05 févr.	Du 06 févr. au 12 févr.	Du 13 févr. au 19 févr.
LUNDI	Salade de blé à la tomate Sauté de porc forestier * Carottes à l'ail Fruit BIO de saison	Céleri rémoulade Crêpe au fromage Haricots verts à l'ail Crêpe au chocolat	Terrine de campagne * Rôti de veau à la crème Petits pois au jus Fruit BIO de saison
MARDI	Betteraves en salade Curry de lentilles Riz pilaf Gouda	Velouté de légumes BIO Raviolis et Râpé Flan vanille	Salade de choux fleurs BIO Colombo de porc * Blé Fromage blanc sucré Compote de pommes
MERCREDI	Salade coleslaw Cordon bleu Gratin de courges BIO Gâteau au yaourt du chef	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Aiguillettes de poulet au romarin Brocolis meunière Yaourt nature BIO	Salade de pâtes Boulettes d'agneau aux 4 épices Jardinière de légumes Tomme blanche
JEUDI	Potage crécy BIO Daube de boeuf à la provençale Purée de pommes de terre Cheddar	Paupiette de poisson sauce crème Semoule BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de légumes BIO Omelette du chef Lentilles mijotées aux oignons Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	Salade verte BIO Pâtes au thon et sauce tomate Crème au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de boeuf à la provençale Torti BIO Lou mirabel	Betteraves en salade Filet de colin sauce ciboulette Haricots beurre BIO à l'ail Gâteau du chef aux pommes

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale

