



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

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

Raviolis ricotta épinards et râpé  
Plateau de fromages  
Fruit **BIO** de saison



Quenelle à la sauce tomate  
Riz pilaf  
Lou mirabel  
Compote de pommes **BIO**



Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Sauté de Volaille à l'Ananas  
Riz **BIO** pilaf  
Gâteau noix de Coco maison



MARDI

Potage crécy **BIO**  
Calamar à la romaine  
Frites  
Fruit de saison

Maïs en salade  
Omelette **BIO** au fromage  
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 du chef  
Saucisse de Lozère  
Purée de panais  
Ile flottante



MERCREDI

Boulettes d'agneau sauce orientale  
Gratin de courges  
Fromage blanc **BIO**  
Royaume



Friand au fromage  
Palette de porc à la provençale  
Choux Braisés  
Yaourt nature



Salade de lentilles  
Nugget's de volaille  
Haricots verts persillés  
Yaourt nature **BIO**



Sauce bolognaise  
Pennes et râpé  
Brie  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Sauté de boeuf aux oignons  
Tortis  
Mimolette  
Fruit **BIO** de saison



Velouté de courges **BIO**  
Sauté de volaille au jus  
Pâtes  
Fruit **BIO** de saison



Betteraves en salade  
Sauté de Boeuf à la Provençale  
Coquillettes **BIO**  
Fruit de saison



Cake du chef au potiron  
Nuggets de poisson  
Pommes de terre persillées  
Compote de poires **BIO**



VENDREDI

Salade de pommes de terre aux échalotes  
Omelette du chef  
Poêlée de légumes d'hiver **BIO**  
Galette des Rois



Filet de colin sauce citron  
Semoule **BIO**  
Edam  
Flan chocolat



Salade de saison  
Poisson pané  
Poêlée de légumes **BIO**  
Eclair au chocolat



Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)  
Pavé fromager  
Brocolis braisés  
Fruit **BIO** de saison



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 |

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

JOUR	Menu 1 (30 janv. - 05 févr.)	Menu 2 (06 févr. - 12 févr.)	Menu 3 (06 févr. - 12 févr.)
LUNDI	Sauté de porc forestier Haricots beurre à l'ail Camembert Fruit <b>BIO</b> de saison	Crêpe au fromage Haricots verts à l'ail Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Crêpe et pâte à tartiner	Terrine de campagne Rôti de veau à la crème Petits pois au jus Fruit <b>BIO</b> de saison
MARDI	Salade de choux fleur vinaigrette Curry de lentilles Boulghour Yaourt nature <b>BIO</b>	Velouté de légumes <b>BIO</b> Tortellini épinards sauce tomate Flan vanille	Sauté de porc forestier Blé Fromage blanc sucré Compote de pommes
MERCREDI	Céleri Râpé <b>BIO</b> Cordon bleu Gratin de courges Gâteau au yaourt du chef	Taboulé <b>BIO</b> du chef Aiguillettes de poulet au romarin Brocolis meunière Fruit de saison	Salade de pâtes Boulettes d'agneau aux 4 épices Jardinière de légumes Fruit <b>BIO</b> de saison
JEUDI	Salade verte <b>BIO</b> Sauté de Boeuf à la Provençale Purée de pommes de terre Lou mirabel	Paupiette de poisson sauce crème Semoule <b>BIO</b> Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de légumes du chef Omelette <b>BIO</b> du chef Choux fleurs persillés Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	Potage crecy Macaroni Fruit <b>BIO</b> de saison	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Torti <b>BIO</b> Compote pomme banane	Carottes râpées vinaigrette Colin sauce crème ciboulette Haricots beurre 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

