

Menu de la semaine

Menus du 23 au 27 janvier 2023



Lundi



Mardi



Jeudi




Vendredi




Déjeuner

Salade de riz, thon, maïs
Carottes râpées, persillé

Cordon bleu de dinde 


Pâte
Poêlée de légumes

Clémentines
Flamby

Roti de porc 

Blé
Ratatouille

Camembert

Compote de fruits 
Yaourt fruit

Betteraves
Friand au fromage




Lasagnes

Epinards

Pâtes

Eclair au chocolat
Eclair à la vanille

Pavé de Hoki 
Crème ciboulette

Carottes Vichy
Riz

Vache qui rit

Semoule au lait
Corbeille de fruits



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 30 au 03 février 2023



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Concombre
Pâté de campagne


Rôti de bœuf aux jus

Purée 
Brocolis

Mont blanc au caramel

Yaourt fruit

Velouté de Potirons
Charcuterie

Blanquette de dinde 

Poireaux
Riz

Entremet praliné

Crème dessert vanille

Spaghetti Provençales 

Salade verte

Yaourt nature

Compote de fruits

Corbeille de fruits

Steak haché

Brunoise de légume
Pommes noisette

Vache qui rit

Mousse fraise
Clémentines



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Veau Français



Produit issu de
l'Agriculture Biologique

Produit local



Label Rouge



Pêche durable



Végétarien



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 06 au 10 février 2023



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Repas thème
Carnaval culinaire

Pomme de terre

Savoyarde

Pdt

Lardon, tomme de Savoie

Rondelle

Crêpe poire chocolat


Crêpe au sucre

Couscous 

Semoule

Poulet, Merguez

Yaourt fruit

Mousse au chocolat 

Corbeille de fruits

Salade haricot vert au thon

Salade maïs et cœur de palmier

Tortillas aux pommes de terre




Poivrons

Tarte aux pommes 

Corbeille de fruits

Crêpe emmental

Rosette

Filet de julienne 

À la Normande

Boullgour

Brunoise légumes

Compote de poires

Velouté aux fruits



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 27 février au 03 mars 2023



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Sauté de poulet aux
Pommes

Frites

Champignons

Brie

Fruit

Tartelettes aux poires

Lentilles verte
Saucisse fumée



Carotte


Saint Paulin

Orange

Crème au chocolat


Soupe de poireaux
Velouté de carottes



Beignet de calamar 

Sauce tartare

Blé
Julienne de légumes

Entremet praliné 
Velouté fruit

Choux blanc, emmental
Terrine végétarienne légumes
et œuf

Hachis Parmentier 

Végétal 

Beignet au chocolat
Beignet à la framboise



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Végétarien



Fait maison



Produit local



Pêche durable

Menu de la semaine

Menus du 06 au 10 mars 2023



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Paupiette de veau Marengo



Macaronis

Courgettes poêlées

Emmental

Banane au chocolat

Corbeille de fruits de saison

Radis rose en rondelles

Taboulé de crudités

Colin meunière

Sauce tartare

Riz

Haricots verts

Salade de fruits de saison

Compote de pommes

Macédoine de légumes

Betteraves vinaigrette

Estouffade de bœuf

Pommes sautées

Petits pois à l'étuvée

Mousse au chocolat blanc

Yaourt aux fruits

Lentilles vinaigrette

Salade de pommes de terre
aux herbes

Quiche aux fromages

Salade

Brownies

Crème dessert au chocolat



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

kebibeq