

Menus communs 2022 / 5 composantes



Du 3 au 7 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				***Partage de la galette*** Potage (poireaux pommes de terre)	coleslaw
Plat protidique			Rôti de bœuf, jus aux oignons	Sauté de porc au curry* *Sauté de dinde sauce curry	Potimenter de poisson (purée de potiron et pomme de terre) 
Sa garniture			Potatoes	Carottes braisées	
Produits laitiers au choix			Camembert	Yaourt nature	Mimolette
Desserts au choix			Fruit au choix	Galette	Mousse au chocolat au lait



Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 10 au 14 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de mâche et betteraves Vinaigrette moutarde	Friand au fromage	Céleri rémoulade	Salade verte et croutons Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Poulet sauce aux quatre épices	Sauté de bœuf sauce façon orientale,	Omelette sauce tomate 	Poisson pané frais et quartier de citron	Tartiflette*  *Tartiflette de dinde
Sa garniture	Haricots verts	Semoule	ratatouille	Purée d'épinard	
Produits laitiers au choix	Saint-Nectaire AOP	Tomme blanche	camembert	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Fruit au choix bio	Crème saveur vanille	Yaourt aromatisé	Compote pomme banane	Salade de fruits frais



Menus communs 2022 / 5 composantes





Du 17 au 21 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave vinaigrette moutarde	Carottes râpées	Pomelo et sucre	***Amuse-bouche : Marmelade d'orange*** Salade composée	Soupe montagnarde (céleri, pdt, poireau, carotte, crème) 
Plat protidique	Paëlla (poulet,chorizo crevettes)	Tajine de dinde sauce poire miel	Colin d'Alaska sauce végétale au cerfeuil	Beignet stick mozzarella 	Rôti de veau, ketchup
Sa garniture		Boulgour	Chou-fleur sauce béchamel	Purée de potiron et pommes de terre	Coquillettes
Produits laitiers au choix	Carré	Cantafrais	Edam	natureomage frais aux fruits	Saint-Paulin
Desserts au choix	Fruit au choix bio	Pêche au sirop	Beignet pomme Donuts	Assiette de fruits d'hiver (orange – kiwi)	Crème au chocolat



Menus communs 2022 / 5 composantes




Du 24 au 28 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur sauce cocktail	Salade verte	Velouté brocolis poireaux Salade de brocolis 	***Les pas pareille*** Salade de mâche et betterave	Céleri rémoulade
Plat protidique	hachis parmentier 	Emincé de saumon sauce citron	Jambon blanc* S/P : Jambon de dinde	Blanquette de veau 	Bolognaise de canard
Sa garniture	Salade verte	Semoule	Pommes de terre persillées	Carottes au jus	Penne AGB
Produits laitiers au choix	Camembert	Bûche de laits mélangés	Montcadi croûte noire	Petit cotentin	Yaourt nature Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruit au choix bio	Lacté saveur vanille	Fruit au choix bio	Cake au chocolat 	Compote de poires Allégées en sucre



Menus communs 2022 / 5 composantes





Du 31 janvier au 4 Février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage cultivateur (poireau, chou-fleur, pdt, céleri rave, haricots verts, carotte, pois doux) 	Salade composée avec du thon	Céleri rémoulade	***La fête des crêpes*** Mâche et betterave	Rillettes de sardine céleri (sardine, purée de céleri, mayonnaise, fromage blanc, citron)+pain pita 
	Macédoine mayonnaise				
Plat protidique	Merlu portion filet sauce citron	pizza 	Escalope de poulet au jus	Brocolimentier aux 2 poissons	Bifteck haché sauce provençale
Sa garniture	Blé	Salade verte	Carottes		pommes de terre persillées
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré	Saint Paulin Cheddar	Coulommiers	Mimolette	Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit au choix bio	Compote de pommes et fraise Allégées en sucre	Crème dessert au caramel	Crêpe nature sucrée Pâte à tartiner	Fruit au choix bio



Menus communs 2022 / 5 composantes



Du 7 au 11 Février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes rapées	Salade composée Cœur de palmier Vinaigrette moutarde 	Coleslaw	***Pas pareille*** Salade iceberg et croûtons Vinaigrette à l'huile de noix 	Radis noir
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce miroton	Couscous (poulet mouton)	Cuisse de poulet rôti et son jus	Echine demi-sel sauce diable* *Rôti de dinde à la diable	Emincé de thon sauce oseille
Sa garniture	Haricots blanc coco	Légumes couscous	Pommes paillason	Lentilles mijotées	Carottes
Produits laitiers au choix	Vache qui rit	emmental	Edam	Tomme blanche	Saint morêt
Desserts au choix	Fromage blanc à la gelée de groseille	Fruits bio	Mousse au chocolat	Purée poire panais 	Gâteau au maïs 



Menus communs 2022 / 5 composantes





Du 14 au 18 Février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos et sucre	Salade de pommes de terre	Carottes rapées	Velouté de potiron	Œufs durs mayonnaise
Plat protidique	Pates bolognaise 	Filet de hoki sauce Marseillaise (tomate, huile d'olive, soupe de poisson)	Roti de porc	Emincé de bœuf sauce poivrade	Nuggets de poulet
Sa garniture		Carottes en rondelle	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	ratatouille
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature	Coulommiers	Saint-Nectaire AOP	Petit moulé	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Compote pomme poire Allégées en sucre	Fruit au choix bio	Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)	Tarte au pommes maison 	Fruit au choix bio



Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 21 au 25 Février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Emincé d'endives et croûtons Vinaigrette à l'huile colza/olive citron 	Potage de légumes variés (poireau, chou-fleur, pdt, céleri rave, haricots verts, carotte, pois doux)  Haricot vert aux herbes	Carottes râpées Haricots mungo à l'asiatique Vinaigrette moutarde	Pâté de campagne* Pâté breton* *S/P : Pâté de mousse de canard Et cornichon	Salade de lentilles Salade de risetti aux légumes
Plat protidique	Sauté de dinde sauce paprika	Colin d'Alaska sauce basquaise	Clafoutis de patates douces, pommes de terre et mozzarella  	Dès de volaille aux petits légumes sauce mornay	Rôti de bœuf sauce dijonnaise
Sa garniture	Gratin de chou-fleur	Semoule		Riz semi-complet BIO	Haricots beurre persillés
Produits laitiers au choix	Tomme blanche Pointe de brie	Cantal AOP Emmental	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature Fromage blanc aromatisé	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Gaufre nappée au chocolat Gaufre poudrée	Fruit au choix	Cocktail de fruits au sirop léger Poire au sirop léger	Fruit au choix	Fruit au choix

