










Menus de la Semaine du 02 au 06 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				C'EST LA FÊTE
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce diable  </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit </p>		<p>Carottes râpées aux raisins</p> <p> Pâtes bio bolognaises  </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Partage de la galette</p> <p>Salade verte radis et vinaigrette au miel</p> <p>Boulettes sarrasin lentilles et légumes Sauce tomate </p> <p>Purée</p> <p>Galette des rois </p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage poireaux 	Œuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade	La patate douce 
Nuggets de poulet 	Enchiladas (haricots rouges, légumes ratatouille, maïs)  Emmental râpé 		Sauté de porc sauce caramel  Coquillettes BIO  	Pomelos et sucre Colin d'Alaska sauce citron
Petits pois carottes	Camembert		Fruit	Riz BIO 
Petit fromage frais aux fruits	Entremet au chocolat 			Gâteau de patate douce 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Janvier 2023



Découvrir pour mieux
L'ODYSSEE
DU GOUT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				La Sardaigne
<p>Potage à la tomate </p> <p>Saucisse chipolata</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fruit </p>	<p>Rillettes</p> <p>Chili sin carné  </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Compote pomme pêche allégée en</p>		<p>Allumette au fromage </p> <p>Parmentier de poisson blanc </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade croquante pomme orange </p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate olive origan </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Cake ricotta et pépites de chocolat </p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable











Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes 	Salade verte maïs		Le chou 	
Merlu sauce dieppoise	Aiguillette de poulet sauce crème champignons  		Chou blanc épices sésame vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Riz créole BIO 	Semoule BIO 		Jambon blanc	Nuggets de blé 
Portion de fromage	Génoise à la framboise		Purée	Ratatouille
Compote de pomme et abricot allégée en sucre			Fruit	Gâteau au yaourt 



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Vive les crêpes	
Radis beurre	Potage de légumes		Salade verte dés d'édam	Pâté de campagne et cornichons
Sauté de dinde à la moutarde	Coquille BIO sauce carbonara		Colin d'Alaska pané	Couscous végétarien
Haricots verts et pommes de terre	Fruit		Bouquet de légumes	(semoule BIO, pois chiche, pulpe tomate, raifort sec, soja fève, bouillon légumes)
Petit fromage aromatisé			Crêpe et confiture Ou pâte à tartiner	Tarte aux pommes



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 06 au 10 Février 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe jambon emmental 	Salade d'endive aux pommes		Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) 	Mousse de foie
Rôti de porc au jus 	Hachis parmentier 		Merlu sauce citron	Crispidor 
Flageolets 	 Fruit 		Pâte coude	Gratin de chou fleur bio béchamel 
Yaourt aromatisé			Donut 	Smoothie pomme poire ananas 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

