

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 30% bio. Pain bio tous les jours

## Menus du 30 janvier au 24 février 2023



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

### Semaine du 30 janvier au 03 février

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Salade dorée (blé, maïs, poivrons jaunes)	Velouté d'épinards	Salade coleslaw	Salade d'agrumes	Lentilles du Puy vinaigrette
	Bœuf à la provençale	Poulet rôti	Œuf dur à la florentine	Poisson frais au beurre blanc	Spaghettis à la carbonara
	Carottes	Purée de panais	Salade verte	Haricots beurre sauté à l'ail et persil	Salade verte
	Saint Nectaire			Camembert	
	Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt sucré	Crêpes de la chandeleur	Fruit de saison
Goûters	Céréales Lait	Gâteau Maison	Crêpe chocolat chantilly Glace	Crème vanille Madeleine	Gaufre au sucre

### Semaine du 06 au 10 février

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pizza marguerita	Velouté de butternuts	Rillettes du mans	Duo de Choux	Endives aux noix
	Poisson pané	Omelette aux pommes de terre	Escalope de dinde forestière	Boulettes d'agneau	Tartiflette
	Flan de poireaux	Salade verte	Carottes vichy	Riz à la tomate	Salade verte
			Cantal	Mimolette	
	Fruit de saison	Petit suisse aromatisé Biscuit	Gâteau maison	Fruit de saison	Entremet chocolat
Goûters	Gâteau Maison	Pain Fromage	Panna cotta Sablé	Mousse à la framboise BN	Flan pâtissier

### Semaine du 13 au 17 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Betteraves à la framboise	Terrine de campagne Cornichons	Velouté de légumes	Carottes à l'orange	Haricots verts mimosa
	Rôti de bœuf	Emincé de dinde à l'abricot	Poisson frais	Sauté de porc à l'ancienne	Tarte aux poireaux
	Pommes sautées	Choux de bruxelles	Boullgour	Petits pois	Salade verte
		Comté			Livarot
	Fruit de saison	Crumble de fruits	Yaourt	Clafoutis maison	Fruit de saison
Goûters	Crème Catalane Spéculoos	Yaourt fermier Madeleine	Gâteau Maison	Poires coulis de fruits rouges Boudoirs	Pain Barre de chocolat

### Semaine du 20 au 24 février

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Carnaval
	Céleri rémoulade	Bouillon de bœuf vermicelle	Salade d'avocat crevettes	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade Brésilienne (olives, petits pois, maïs, pomme, carottes)
	Parmentier de lentilles corail aux petits légumes	Emincé de porc au curry	Escalope viennoise	Sèche à l'armoricaine	Frango Enspado (ragoût de poulet)
		Gratin de butternuts	Poêlée de légumes	Riz safrané	et sa garniture
					
	Tome de Savoie		Brie de Meaux		Pudim de leite condensado
	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	
Goûters	Liégeois vanille Cigarettes russes	Banane chocolat Chantilly	Céréales Lait	Pain Confiture	Gâteau Maison



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSD