

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

Menus sans viande - Déjeuner

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

Salade de choux fleur vinaigrette  
Tortellini épinards sauce tomate et râpé  
Fruit **BIO** de saison

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

Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Riz **BIO** pilaf  
Gâteau noix de coco du chef

MARDI

Potage crécy **BIO**  
Calamar à la romaine  
Purée de pommes de terre  
Fruit de saison

Tortillas pomme de terre et oignons  
Haricots beurre persillés  
Cantal **BIO**  
Gâteau au citron du chef

Betteraves en salade  
Galette végétale  
Pommes vapeur et fromage à raclette  
Fruit **BIO** de saison

Velouté de légumes **BIO**  
Boulettes de blé façon thai  
Purée de panais  
Ile flottante

MERCREDI

Boulettes de pois chiches  
Boullghour **BIO**  
Fromage blanc aromatisé  
Galette des Rois

Friand au fromage  
Galette végétale  
Petits pois au jus  
Yaourt nature

Salade de lentilles  
Boulettes tomate mozzarella  
Julienne de légumes  
Yaourt nature **BIO**

Lentilles à la tomate  
Pennes et râpé  
Brie  
Compote de poires **BIO**

JEUDI

Curry de lentilles  
Tortis  
Lou mirabel  
Fruit **BIO** de saison

Velouté de courges **BIO**  
Colin sauce crème ciboulette  
Riz **BIO** pilaf  
Fruit **BIO** de saison

Velouté de brocolis  
Falafels menthe coriandre  
Semoule **BIO**  
Fruit de saison  
Sauce à la crème

Cake du chef au potiron  
Nuggets de poisson  
Pommes de terre persillées  
Fruit **BIO** de saison

VENREDI

Salade de pommes de terre aux échalotes  
Picaussel sauce tomate  
Poêlée de légumes d'hiver **BIO**  
Royaume

Pavé fromager  
Pommes noisettes  
Edam  
Flan chocolat

Salade de saison  
Poisson pané et citron  
Poêlée provençale **BIO**  
Mousse au chocolat

Taboulé  
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 |

Menus sans viande - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

LUNDI

Tajine de pois chiches  
Carottes à l'ail  
Camembert  
Fruit **BIO** de saison



Crêpe au fromage  
Haricots verts à l'ail  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Crêpe au chocolat



Oeuf dur mayonnaise  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Petits pois au jus  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves en salade  
Curry de lentilles  
Riz pilaf  
Gouda



Velouté de légumes **BIO**  
Raviolis et râpé  
Flan vanille



Nuggets végétal  
Blé  
Fromage blanc sucré  
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Salade coleslaw  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Gratin de courges **BIO**  
Gâteau au yaourt du chef



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Pavé fromager  
Brocolis meunière  
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes  
Boulettes tomate mozzarella  
Jardinière de légumes  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Potage crécy **BIO**  
Galette lentilles boulghour et légumes  
Purée de pommes de terre  
Cheddar



Paupiette de poisson sauce crème  
Semoule **BIO**  
Plateau de fromages  
Fruit de saison



Velouté de légumes **BIO**  
Omelette du chef  
Lentilles mijotées aux oignons  
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Salade verte **BIO**  
Pâtes à la mexicaine  
Macaroni  
Crème dessert chocolat



Carottes râpées vinaigrette  
Omelette aux fines herbes  
Torti **BIO**  
Compote pomme banane



Betteraves en salade  
Colin sauce crème ciboulette  
Haricots beurre **BIO** à l'ail  
Gâteau du chef aux pommes



LE SAVIEZ-VOUS ?

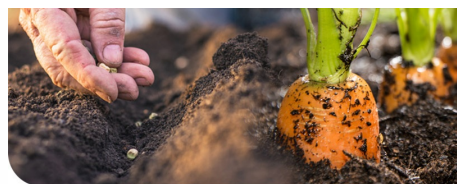


LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO  
Produit de la ferme  
Certification  
environnementale





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

Menus standard - Déjeuner

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

Salade de choux fleur vinaigrette  
Raviolis ricotta épinards et râpé  
Fruit **BIO** de saison

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

Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Sauté de volaille à l'ananas  
Riz **BIO** pilaf  
Gâteau noix de coco du chef

MARDI

Potage crécy **BIO**  
Calamar à la romaine  
Purée de pommes de terre  
Fruit de saison

Tortillas pomme de terre et oignons  
Haricots beurre persillés  
Cantal **BIO**  
Gâteau au citron du chef

Betteraves en salade  
Assortiment de Charcuterie \*  
Pommes vapeur et fromage à raclette  
Fruit **BIO** de saison

Velouté de légumes **BIO**  
Saucisse de Lozère \*  
Purée de panais  
Ile flottante

MERCREDI

Boulettes d'agneau sauce orientale  
Boulghour **BIO**  
Fromage blanc aromatisé  
Galette des rois

Friand au fromage  
Palette de porc à la provençale \*  
Petits pois au jus  
Yaourt nature

Salade de lentilles  
Nugget's de volaille  
Julienne de légumes  
Yaourt nature **BIO**

Sauce bolognaise  
Pennes et râpé  
Brie  
Compote de poires **BIO**

JEUDI

Sauté de boeuf aux oignons  
Tortis  
Lou mirabel  
Fruit **BIO** de saison

Velouté de courges **BIO**  
Filet de hoki sauce beurre citronné  
Riz **BIO** pilaf  
Fruit **BIO** de saison

Velouté de brocolis  
Sauté de boeuf à la provençale  
Semoule **BIO**  
Fruit de saison

Cake du chef au potiron  
Nuggets de poisson  
Pommes de terre persillées  
Fruit **BIO** de saison

VENREDI

Salade de pommes de terre aux échalotes  
Picaussel sauce tomate  
Poêlée de légumes d'hiver **BIO**  
Royaume

Sauté de volaille aux 4 épices  
Pommes noisettes  
Edam  
Flan chocolat

Salade de saison  
Poisson pané et citron  
Poêlée provençale **BIO**  
Mousse au chocolat

Taboulé  
Pavé fromager  
Brocolis braisés  
Fruit **BIO** de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?

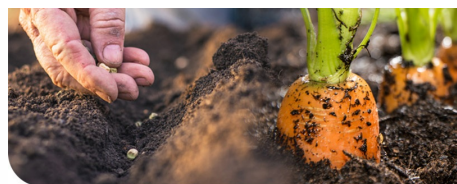


LA LOI EGALIM

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 |

Menus standard - Déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

LUNDI

Sauté de porc forestier \*  
Carottes à l'ail  
Camembert  
Fruit **BIO** de saison



Crêpe au fromage  
Haricots verts à l'ail  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Crêpe au chocolat



Terrine de campagne \*  
Rôti de veau à la crème  
Petits pois au jus  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de choux fleur vinaigrette  
Curry de lentilles  
Riz **BIO** pilaf  
Gouda



Velouté de légumes **BIO**  
Raviolis et râpé  
Flan vanille



Colombo de porc  
Blé  
Fromage blanc sucré  
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Salade coleslaw  
Cordon bleu  
Gratin de courges **BIO**  
Gâteau au yaourt du chef



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Aiguillettes de poulet au romarin  
Brocolis meunière  
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes  
Boulettes d'agneau aux 4 épices  
Jardinière de légumes  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Potage crécy **BIO**  
Sauté de boeuf à la provençale  
Purée de pommes de terre  
Cheddar



Paupiette de poisson sauce crème  
Semoule **BIO**  
Plateau de fromages  
Fruit de saison



Velouté de légumes **BIO**  
Omelette du chef  
Lentilles mijotées aux oignons  
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Salade verte **BIO**  
Thon et sauce tomate  
Macaroni  
Crème dessert chocolat



Carottes râpées vinaigrette  
Boulettes de boeuf à la provençale  
Torti **BIO**  
Compote pomme banane



Betteraves en salade  
Colin sauce crème ciboulette  
Haricots beurre **BIO** 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

