



Menu standard 4 - Déjeuner

Du 08 janv. au 14 janv.

Du 15 janv. au 21 janv.

Du 22 janv. au 28 janv.

Du 29 janv. au 04 févr.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Filet de colin à la crème
Penne regate
Fruit de saison



Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Salade de saison
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur et fromage à raclette
Compote de pommes **BIO**



Salade de pâtes **BIO**
Emincé de volaille à la crème
Choux fleurs persillés
Tomme de Lozère



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Paupiette de veau au jus
Pommes boulangères
Camembert **BIO**



Salade de blé à l'orientale
Filet de poisson meunière
Epinards hachés **BIO**
Flan chocolat



Chou blanc frais **BIO** en salade
Boulettes de bœuf au jus
Tortis
Crème à la vanille



Salade de saison
Filet de hoki sauce à l'oseille
Gratin de panais frais et pommes de terre
Compote de poires **BIO**



MERCREDI

Salade d'endives et Fromage
Sauté de volaille sauce forestière
Fricassée de légumes (champignons, carottes)
Royaume



Velouté de brocolis
Sauce carbonara aux lardons *
Gratin de crozets
Fruit **BIO** de saison



Sauté de volaille au paprika
Brocolis à la béchamel
Fromage blanc **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Macédoine mayonnaise
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis et râpé
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Omelette **BIO** du chef
Petits pois au jus
Lou mirabel
Fruit de saison



Cordon bleu
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Compote pomme banane



Salade de pois chiches marocaine
Poisson pané et citron
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit de saison



Jokaï Bableves (soupe de haricots blancs)
Goulash Hongroise
Blé
Yaourt nature **BIO**



VENDREDI

Salade de saison
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Riz **BIO** pilaf
Galette des Rois



Betteraves en salade
Jambon blanc
Navets frais **BIO** et pommes de terre béchamel
Gâteau au yaourt du chef



Velouté de légumes du chef
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO** au citron
Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Crêpe fraîche sucrée



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JANVIER 2024 AU 11 FÉVRIER 2024 |

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 05 févr. au 11 févr.

LUNDI

Filet de poulet à la provençale
Semoule **BIO**
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de saison
Quenelle sauce aurore
Coquillettes **BIO**
Flan vanille



MERCREDI

Nugget's de volaille
Gratin de poireaux et pommes de terre
Gouda
Compote de pommes **BIO**



JEUDI

Potage crecy
Brandade de poisson du chef
Camembert **BIO**



VENDREDI

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Sauté de Porc au Caramel
Légumes façon wok
Rocher au coco



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

