

Semaine 01 du 04 au 10 janvier 2021

Repas Végétarien



LUNDI 04

MARDI 05

MERCREDI 06

JEUDI 07

VENDREDI 08

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Riz aux dès de volaille aux légumes

Potage de légumes

Cervelas

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESLasagnes bolognaises VBF  
PC

Rôti de porc forestière



Billes de soja sauce tomate



Gratiné de poisson au fromage

Salade verte

Petits pois

Semoule

Brocolis béchamel

PRODUIT LAITIER

Vache picon

Bûchette de chèvre

Camembert

St Bricet

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais



Fruit frais

Galette des rois  
frangipane


**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



**Viande de bœuf et de porc française**



**Repas Végétarien**



**Label Rouge**



**Produits Bio**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

## Repas Végétarien

LUNDI 11

MARDI 12

MERCREDI 13

JEUDI 14

VENDREDI 15

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette  
à l'orange

Crêpes au fromage

Céleri rémoulade



Taboulé

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESEmincé de volaille à la  
crèmeSauté de boeuf VBF  
basquaise

Parmentier de lentilles

Poisson pané sauce  
tartare

Pommes vapeur

Ratatouille

Salade verte

Gratin de choux fleurs

## PRODUIT LAITIER

Madeleine

Brie

Gouda

Carré ligueil

## DESSERT

Fromage blanc sucré


Fruit frais



Fruit frais



Beignet aux pommes



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



**Viande de bœuf et de porc française**



**Repas Végétarien**



**Label Rouge**



**Produits Bio**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

## Repas Végétarien

LUNDI 18

MARDI 19

MERCREDI 20

JEUDI 21

VENDREDI 22

## HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre  
oeufs vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne  
cornichonsMacédoine  
mayonnaisePLAT CHAUD  
ET GARNITURESSaucisse knack sauce  
tomateSteak haché VBF sauce  
BarbecueMarmite du pêcheur  
(Cubes de colin avec fruits  
de mer)Chili sin carné  
végétales (Haricots  
rouges, riz et sauce  
chili) PC

Haricots verts

Blé aux petits légumes

Carottes vichy

//

## PRODUIT LAITIER

Carré président

Bûchette de chèvre

Croc lait

Camembert

## DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit frais



Fruit frais




Cake cacao




**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



**Viande de bœuf et de porc française**



**Repas Végétarien**



**Label Rouge**



**Produits Bio**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**




	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Pommes de terre Marco Polo (surimi mayonnaise)		Emincé de chou et carottes vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé sauce tartare  Semoule	Sauté de boeuf VBF au paprika  Petits pois		Charcuterie Pommes vapeur et fromage à raclette	Gratiné de poisson à la provençale Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Brie			Coulommiers
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 		Fruit frais 	Donut's

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf et de porc française**

 **Repas Végétarien**

 **Label Rouge**

 **Produits Bio**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**