















# MENU

## Repas Végétarien

Semaine 01 du 03 au 09 janvier 2022



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de blé aux p'tits légumes 		Macédoine mayonnaise	Velouté de tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagne Chèvre Epinards PC  Salade verte 	Sauté de porc dijonnaise  Carottes vichy 		Rôti de dinde vallée d'auge  Semoule	Poisson pané  Gratin de choux fleurs 
PRODUIT LAITIER	Brie 	Camembert		Bûchette de chèvre	Edam
DESSERT	Compote pomme fraise	Yaourt sucré 		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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

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



# MENU

Semaine 02 du 10 au 16 janvier 2022

## Repas Végétarien



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade (mayonnaise)  	Pizza au fromage		Salade de riz aux légumes (vinaigrette) 	Choux blanc à l'indienne (curry, raisin) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Flageolets	Gratiné de poisson à la provençale Epinards à la crème		Omelette  Ratatouille 	Charcuteries (jambon blanc, saucisson à l'ail) Pommes de terre et fromage à raclette
PRODUIT LAITIER	Morbier	Croc'lait 		Vache qui rit 	Madeleine 
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert chocolat		Fruit frais 	Laitage fermier  



### Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



### Produit local:

Laitage fermier : Chaudron D'LAIT GAEC BILLARD  
Chaudron en mauges (49)



Produits BIO



Label Rouge

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

## Repas Végétarien

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette 		Carottes râpées orange cannelle  	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées  Haricots verts 	Sauté de bœuf VBF au paprika   Frites		Couscous billes de bœuf VBF et merguez   Semoule 	Dos de colin sauce citron  Risotto de céleri
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Bûchette pur chèvre 		Emmental 	Brie 
DESSERT	Fruit frais  	Flan nappé caramel		Cake miel et amandes  	Fruit frais  

**Produit de saison**

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

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****Produits BIO****Label Rouge**

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



# MENU

Semaine 04 du 24 au 30 janvier 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise		Potage de légumes	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse  Fricassée de choux blancs et pommes vapeur	Aiguillettes de poisson aux céréales  Blé aux petits légumes 		Hachis parmentier de lentilles PC  Salade verte 	Emincé de boeuf VBF aux p'tits oignons  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Camembert 		Bûchette pur chèvre 	Chanteneige 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  		Compote de pommes 	Fromage blanc sucré



### Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

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