

Menus de la Semaine du 01 au 05 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Lentilles à l'échalote / Panais rémoulade frais</p> <p>Emincé de bœuf sauce paprika persil</p> <p>Haricots verts / P d T</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Génoise à la fraise</p>	<p>Salade Niçoise</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Goûter : Flan vanille Gaufre</p>	<p>Soupe de légumes et croûtons / friand fromage</p> <p>Rôti de dinde sauce diable (Moutarde, échalote, oignon, ail, farine de riz, jus de veau)</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan vanille Génoise à la fraise</p>	<p>Salade verte radis et vinaigrette au miel</p> <p>Quenelles gratinées </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Chouquette</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Yaourt aromatisé</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette à l'échalote / Maïs / Carottes au citron</p> <p>Médaille de merlu sauce curry</p> <p>Bouलगour</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Goûter : Compote de pomme Briochette aux pépites</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Lasagnes végétarienne</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>Goûter : croissant Flan au caramel</p>	<p>Salade de blé aux légumes / Panais</p> <p>Bœuf sauté sauce orientale (oignon, ail, farine de riz, jus de veau, mélange 4 épices)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Soupe de lentilles corail et betteraves / Friand</p> <p>Sauté de porc au paprika</p> <p>Coquillettes Bio semi-complètes et ketchup</p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Mameluk</p>	<p>Partage de la galette</p> <p>Salade des bords du Rhin (chou blanc, cervelas, emmental)</p> <p>Parmentier de colin d'Alaska blanc à la carotte</p> <p>Brie</p> <p>Galette des rois</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit Banane</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Jurassienne	Betteraves vinaigrette / Carottes râpées	Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit	Les USA/ Breakdance	Salade de coquillettes au pesto rouge
Stick mozzarella	Cuisse de poulet rôtie	Tajine marocain pois chiche légumes semoule <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, olives vertes, épices couscous et semoule)</i>	Coca cola	Filet de poisson sauce oseille
Gratin de chou fleur	Blé à la tomate	Boulettes de bœuf	Export: Pommes de terre quartier avec peau Salle : Frites	Purée de brocolis
Cantafras	Fromage blanc aux fruits	Banane au caramel	Smoothie pomme, cranberry, yaourt <i>Plan B: Fromage blanc et Cranberry topping</i>	Pointe de brie
Compote de pomme /banane				Fruit de saison
Goûter : Flan vanille Génoise à la fraise	Goûter : Chouquettes Yaourt nature sucré	Goûter : Cake maison Jus d'orange	Goûter : Flan au chocolat Gaufre	Goûter : Compote Beignet au chocolat
Crème caramel				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte maïs / Panais Mimolette</p> <p>Colin d'Alaska sauce au cerfeuil</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc façon stracciatella (<i>cacao, copeaux de chocolat blanc et chocolat noir</i>)</p> <p>Goûter : Pain + confiture Banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette Œufs durs</p> <p>Gratin de Coquillettes, butternut ricotta et thym</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan au caramel Petit écolier</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée</p> <p>Boulgour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Goûter : Tarte au flan Jus d'orange</p>	<p>Le haricot blanc</p> <p>Salade Jurassienne</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et chocolat</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Briochettes aux pépites</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p>Goûter : Flan vanille Génoise à la fraise</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 janvier au 02 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			Vive les crêpes	
Concombres mimolette Sauté de dinde sauce colombo Haricots verts et pomme de terre Liégeois au chocolat Sablés	Brocolis et chou fleur aux amandes Quenelles sauce tomate Riz pilaf Gouda Fruit de saison	Chou chinois vinaigrette et cervelas Rôti de bœuf au jus Purée crécy Carré Compote de pomme banane allégée en sucre	Carottes râpées aux dés de Pomelos / chou blanc au gouda Colin d'Alaska pané riz soufflé Bouquetière de légumes <i>(carottes en dés, chou fleur, haricots verts, petits pois)</i> Crêpe et confiture et pâte à tartiner	Pâté de campagne et cornichons Lasagnes végétarienne Petit fromage frais sucré Fruit de saison
Goûter : Yaourt aromatisé Flibustier	Goûter : Flan au chocolat croissant	Goûter : Pain au chocolat Fromage blanc sucré	Goûter : Pain + fromage fondu Banane	Goûter : Flan au caramel Donuts



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou fleur et concombres sauce ravigote</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Crème caramel BIO</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Mameluk</p>	<p>Endives Mimolette</p> <p>Couscous garni (poulet, boulettes)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Donuts</p> <p>Goûter : Compote de fraise croissant</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>Merlu médaillon sauce crème</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Tartine œuf ciboulette</p> <p>Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan vanille Gâteau Pompéi</p>	<p>Salade haricots verts, carottes, tomates cerises</p> <p>Rôti de dinde sauce estragon</p> <p>Torsades</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Smoothie ananas fruit de la passion</p> <p>Goûter : Pain au chocolat Yaourt nature sucré</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 18 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		La saint valentin		
Salade Coleslaw	Feuilleté au fromage fondu	Carottes râpées vinaigrette passion	Soupe de légumes variés Crêpe au fromage	Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette
Nuggets au fromage	Roti de porc à la moutarde	Cordon bleu et ketchup de pommes	Pavé de colin d'Alaska sauce blanquette aux petits légumes (<i>Brocolis, carottes en dés, navet</i>)	Sauté de porc sauce au thym
Chou fleur gratiné	Ratatouille	Gnocchis de betteraves <i>Plan B: Purée de betteraves</i>	Riz	Purée de pois cassés
Compote de poires allégée en sucre	Petit fromage frais aux fruits	Cœur de dame	Brie	Yaourt a l'abricot BIO
	Fruit de saison	Cake aux pralines roses	Fruit de saison	
Goûter : Yaourt aromatisé Génoise à la fraise	Goûter : Pain au chocolat Yaourt nature sucré	Goûter : Tarte au flan Mousse au chocolat	Goûter : Flan vanille gaufre	Goûter : Croissant Fromage blanc sucré



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Février 2024

CLEC OUVERT



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de poireaux <i>Friand au fromage</i></p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Croissant</p>	<p>Radis roses et beurre Panais mimolette</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Beignet à la framboise ❄️</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit Banane</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise / œuf dur</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Pennes Bio semi- complète</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Yaourt aromatisé</p>	<p>Cake aux olives 🍷</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan au caramel Mameluk</p>	<p>Carottes râpées <i>Vinaigrette ciboulette</i></p> <p>Pizza végétarienne 🌱</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau de semoule 🍷</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Yaourt nature sucré</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024

FROIDECONCHE OUVERT



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg <i>vinaigrette moutarde</i> / friand au fromage</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate origan</p> <p>Gratin de chou fleur et Pdt</p> <p>Liégeois au caramel</p> <p>Goûter : Compote de pomme Donuts</p>	<p>Haricots verts et maïs vinaigrette</p> <p>Lasagnes végétarienne </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan vanille Flibustier</p>	<p>Salade de brocolis à l'emmental</p> <p>Saucisse de Strasbourg et saucisse fumée</p> <p>Légumes de potée</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Goûter : Tarte au flan Yaourt nature sucré</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette / concombres au gouda</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et poires  </p> <p>Goûter : Pain + carré frais Banane</p>	<p>Salade de Risetti aux petits légumes Vinaigrette</p> <p>Grillade de porc au jus</p> <p>Purée maison</p> <p>Fromage fondu Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan au caramel Génoise à la fraise</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

