

Menus du 03 Janvier au 07 Janvier 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/01	MARDI 04/01	MERCREDI 05/01	JEUDI 06/01	VENDREDI 07/01
Entrées au choix	 Carottes râpées à l'échalotes Pamplemousse - sucre	 Salade cœur de blé (dés de jambon, oignons, basilic)  Salade de riz et mimolette	 Chou blanc et dés de dinde grillée	Salade au maïs  Avocat sauce cocktail	Saucisson / Beurre Mousse de canard
Plat principal	Steak haché grillé Frites	  Blanc de poulet sauce basquaise  Haricots beurres persillés	  Rôti de veau au jus  Petits pois à la française	 Chili végétarien et sa tortilla de blé maison	Meunière de filet de colin d'Alaska 100g   Carottes vichy
Produits laitiers	Vache qui rit Rondelé ail et fines herbes	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Saint- Paulin	Yaourt à boire fraise Yaourt nature sucré danone	Babybel Cantafrais
Desserts au choix	Maestro chocolat/ vanille/ café	Banane Clémentines	Crème dessert caramel, vanille, chocolat, praliné, café	Compote pêche Compote pomme cassis	Pomme Kiwi

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 03 Janvier au 07 Janvier 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/01	MARDI 04/01	MERCREDI 05/01	JEUDI 06/01	VENDREDI 07/01
Entrées au choix	Salade verte, croûtons, œuf	Betteraves et œuf	Emincé d'avocats	Salade verte, maïs et mimolette	
Plat principal	Filet de colin façon meunière préfrit Brocolis et pdt au beurre	Bruschetta tomate emmenthal Maison Salade verte vinaigrette	Omelette fines herbes maison Ratatouille niçoise	Rôti de bœuf au jus Céréales gourmandes	
Produits laitiers	Saint nectaire	Fromage blanc	Chaumes	Comté ind	
Desserts au choix	Beignet framboise	Pomme bonne femme	Pomme	Poire	



: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 10 Janvier au 14 Janvier 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/01	MARDI 11/01	MERCREDI 12/01	JEUDI 13/01	VENDREDI 14/01
Entrées au choix	Radis - beurre Emincé d'endives, dés de jambon	Avocat au thon mayonnaise Salade verte, croûtons et emmental	Assiette de charcuterie/ assiette anglaise	Carottes râpées au cumin Pamplemousse - sucre	Feuilleté au fromage Pizza royale
Plat principal	Couscous végétarien maison Semoule au beurre	Escalope de porc persillée Gratin Dauphinois	Gratin de poisson Courgettes à la Provençale	Bourguignon de canard Brocolis et carottes à la crème	Nuggets de volaille Jardinière de légumes et pomme de terre
Produits laitiers	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré danone	Edam Samos	Petit suisse nature	Tomme noire Président Camembert	Brie Bridel Cantadou
Desserts au choix	Cocktail de fruits Compote pomme AGB	Gélifié chocolat Crème dessert vanille	Banane	Beignet chocolat Chou crème	Clémentines Poire



: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 10 Janvier au 14 Janvier 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/01	MARDI 11/01	MERCREDI 12/01	JEUDI 13/01	VENDREDI 14/01
Entrées au choix	 Salade composée (croûton, maïs, tomates)	Pamplemousse - sucre	Emincé d'endives, dés de jambon, mimolette	Asperges mimosa	
Plat principal	 Wings de poulet tex Mex  Printanière de légumes au beurre	  Emincés de veau aux champignons  Blettes béchamel	 Lasagnes légumes	 Jambon grillé  Pommes rissolées	
Produits laitiers	Babybel	Yaourt nature sucré danone	Tomme blanche	Maestro chocolat/ vanille/ café	
Desserts au choix	banane	 Oreillons d'abricots chantilly	Compote pomme cassis	Kiwi	



: Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 17 Janvier au 21 Janvier 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01	JEUDI 20/01	VENDREDI 21/01
Entrées au choix	Macédoine mayonnaise Pêche au thon	Carottes râpées aux raisins secs Salade verte aux noix et bleu	Crêpe au fromage Feuilleté hot dog	Jambon blanc Maquereau à la moutarde	Chou rouge aux pommes Salade verte, croûtons, œuf
Plat principal	Escalope de dinde Tandori Purée de carottes, céleris, navets, pomme de terre	Emincé de Veau aux poivrons Frites	Lomo de porc à la moutarde Poêlée maraîchère	Filet de merlu sauce normande Duo de brocolis et Romanesco au gratin	Pâtes et bolognaise de légumes
Produits laitiers	Rondelé poivre Cœur de dame Président	Petit suisse nature Petit suisse aromatisé	Camembert bio	Emmental Président Port salut	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré danone
Desserts au choix	Banane Kiwi	Compote pomme cassis Ananas au sirop	Clémentines	Crumble aux pommes Tarte aux poires	Pomme Poire

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 17 Janvier au 21 Janvier 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01	JEUDI 20/01	VENDREDI 21/01
Entrées au choix	 Choux bicolores mayonnaise	Chorizo et saucisson cuit	 Potage de légumes	Salade de jeunes pousses au chèvre chaud	
Plat principal	  Sauté de bœuf à la moutarde  Flageolets et carottes	Filet de lieu sauce meunière  Epinards au gratin	Steak haché grillé Coquillettes au beurre	 Tortilla garnie aux pommes de terre au four maison  Carottes sautées aux champignons et pommes de terre	
Produits laitiers	Chamois d'or	Samos	Danette chocolat	Camembert	
Desserts au choix	Pomme	 Gaufre au chocolat	Clémentines	Banane	



: Produits BIO



: Recettes Maison



: Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 24/01	MARDI 25/01	MERCREDI 26/01	JEUDI 27/01	VENDREDI 28/01
Entrées au choix	Endives, croûtons et emmental Carottes râpées et céleri frais rémoulade	Quiche lorraine Croisillon emmental	Velouté de potiron	Avocat sauce cocktail Salade verte, jambon et emmental	Brunoise de petits légumes en salade Salade thaï au poulet
Plat principal	Boulette d'agneau à la Catalane Coquillettes au beurre	Filet de hoki pané Duo de haricots verts et beurre au jus	Omelette aux fines herbes maison Gratin de pommes de terre et chou-fleur	Bohémien de Bœuf Carottes à l'ail	Brochettes de porc au jus Flageolets et carottes
Produits laitiers	Yaourt à boire fraise Yaourt nature sucré yoplait	Vache qui rit Chanteneige	Babybel	Saint-Paulin Caprice des dieux	Flamby vanille/nappé caramel Liégeois saveur chocolat Maestro
Desserts au choix	Compote pêche Compote poire	Pomme banane	Oranges	Gâteau basque Doonuts	Cocktail de fruits Compote pomme AGB

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 24/01	MARDI 25/01	MERCREDI 26/01	JEUDI 27/01	VENDREDI 28/01
Entrées au choix	Chou blanc et dés de mimolette	Emincé d'endives, dés de jambon, mimolette	Feuilleté hot dog 70G	Crème de courgettes à la vache qui rit	
Plat principal	Porc sauté à la crème Pommes dauphines	Pâtes et bolognaise de légumes	Rôti de veau aux olives Piperade	Cabillaud provençale Riz aux petits légumes	
Produits laitiers	Cantafrais	Petit suisse aromatisé	Danette chocolat	Rondelé poivre	
Desserts au choix	Poire	Ananas	Cocktail de fruits	Clémentines	

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 31 Janvier au 04 Février 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 31/01	MARDI 01/02	MERCREDI 02/02	JEUDI 03/02	VENDREDI 04/02
Entrées au choix	Pommes de terre, carottes, olives, féta Taboulé	Salade de mâche au thon Carottes râpées et ananas	Œuf dur mayonnaise	Cèleri râpé ciboulette mayonnaise Pamplemousse - sucre	Tarte au fromage Accras
Plat principal	Blanc de poulet au jus Campagnarde	Chipolatas grillé Macaronis au beurre	Bruschetta tomate emmental Maison Salade verte vinaigrette	Sauté de veau aux olives Frites	Filet de lieu frais sauce Bordelaise Carottes et pommes de terre béchamel
Produits laitiers	Cantadou Kiri	Emmental Président Comté	Crème fromage fondu de brebis	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature	Camembert Pavé d'affinois
Desserts au choix	Clémentines Pomme	Ile flottante Maestro chocolat/ vanille/ café	Riz au lait maison	Compote + biscuit	banane Oranges

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 31 Janvier au 04 Février 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 31/01	MARDI 01/02	MERCREDI 02/02	JEUDI 03/02	VENDREDI 04/02
Entrées au choix	 Salade de pousse d'épinards, croûtons, emmental	 Salade créole	Jambon du pays	 Potage de légumes mixés	
Plat principal	  Bœuf mode Pâtes au beurre	Nuggets plein filet de poulet  Choux de Bruxelles sautés aux lardons	Meunière de filet de colin d'Alaska 100g Purée	 Œufs brouillés maison  Epinards à la crème	
Produits laitiers	Babybel	Chèvre tine Président	Saint nectaire	Coulommiers	
Desserts au choix	Viennois vanille et caramel	Yaourt à boire fraise	Banane	Chou crème	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 07 Février au 11 Février 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 07/02	MARDI 08/02	MERCREDI 09/02	JEUDI 10/02	VENDREDI 11/02
Entrées au choix	Emincé d'endives, dés de jambon, mimolette Mesclun aux noix	Potage aux légumes variés Surimi mayonnaise	Taboulé	Betteraves au vinaigre de framboise Haricots verts et œuf	Radis - beurre Salade verte, jambon et emmenthal
Plat principal	Côte de porc sauce piquante Purée	Carbonnade Flamande Salsifis au jus	Tortilla aux pommes de terre cuisson au four maison Piperade	Saucisse de Toulouse Lentilles Dijonnaise	Filet de merlu sauce basquaise Riz pilaf
Produits laitiers	Gouda Port salut	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Babybel	Tomme noire Président Chamois d'or	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
Desserts au choix	Mousse chocolat au lait Viennois vanille et caramel	Tarte noix de coco Moelleux au chocolat	Poire au chocolat maison	Banane Clémentines	Oranges Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 07 Février au 11 Février 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 07/02	MARDI 08/02	MERCREDI 09/02	JEUDI 10/02	VENDREDI 11/02
Entrées au choix	 Salade de pâtes, carottes, thon et raisins secs.	Avocat vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Velouté de poireaux	
Plat principal	 Filet de lieu sauce basquaise  Brocolis et pomme de terre à la crème	 Escalope de veau à la crème  Petits pois, carottes, oignons aux lardons	 Paupiette de dinde  Campagnarde	Crousti' fromage  Pommes de terre boulangères	
Produits laitiers	Emmental Président	Vache qui rit	Fromage blanc sucré 20%	Flamby vanille/nappé caramel	
Desserts au choix	Pomme	Clémentines	Beignet chocolat noisettes	Oranges	



: Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 14 Février au 18 Février 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 14/02	MARDI 15/02	MERCREDI 16/02	JEUDI 17/02	VENDREDI 18/02
Entrées au choix	Feuilleté au fromage Feuilleté hot dog	Avocat au surimi  Choux bicolores mayonnaise	Pâté de campagne	 Fonds d'artichauts vinaigrette  Macédoine mayonnaise	Salade verte, noix, croûtons Salade verte, jambon et emmental
Plat principal	  Cuisse de poulet rôtie  Poêlée provençale	Hoki sauce Bordelaise  Riz à l'espagnole	  Emincés de veau aux champignons  Poêlée de carottes, navets, champignons et pommes de terre	Crousti' fromage  Epinards à la crème et pommes de terre	Cheeseburger Frites
Produits laitiers	Chaumes Saint- Paulin	Chanteneige Cœur de lion	Yaourt aux fruits	Comté Kiri	Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts au choix	Poire  Pomme	Abricots au sirop Compote pomme framboise	Salade de fruits exotiques	Eclair chocolat Eclair café	Banane Clémentines

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 14 Février au 18 Février 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 14/02	MARDI 15/02	MERCREDI 16/02	JEUDI 17/02	VENDREDI 18/02
Entrées au choix	Salade verte, croûtons, œuf	 Céleri cru rémoulade	 Betteraves et œuf	 Chou rouge, pommes de terre, maïs, cheddar	
Plat principal	 Boulettes de bœuf sauce tomate  Haricots verts persillés	 Tartiflette maison	 Filet de merlu sauce curry  Rizotto Italienne	 Escalope de dinde grillée  Carottes et pâtes	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Bombel	Pavé d'affinois le brin	Bleu	
Desserts au choix	Brownie	Clémentines	Kiwi	Compote pomme AGB	



: Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN