



Menu classique - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI

Velouté de brocolis
Tortellini ricotta épinards sauce tomate + râpé
Vache picon
Compote de pommes **BIO**

Potage dubarry
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Carré frais
Fruit de saison

Salade de pois chiches au cumin
Cordon bleu
Purée de courges
Plateau de fromages
Flan vanille nappé caramel

Carottes râpées vinaigrette
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes **BIO**

● RACLETTE

MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Nugget's de volaille
Frites
Gouda
Flan vanille

Salade de saison
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Camembert **BIO**
Flan chocolat

Salade de pâtes **BIO**
Crique au cantal
Epinards **BIO** à la crème
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Nems aux légumes (HO)
Sauté de Volaille au Caramel
Légumes façon wok
Yaourt nature **BIO**
Mousse du chef à la noix de coco

● NOUVEL AN CHINOIS

MERCREDI

Macédoine mayonnaise
Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Yaourt aromatisé
Royaume

Salade d'endives
Sauté de volaille sauce forestière
Coquillettes **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Velouté de légumes du chef
Sauce carbonara aux lardons *
Pommes de terre sautées
Fromage à tartiflette
Fruit **BIO** de saison

Salade de lentilles aux échalotes
Steack haché au jus
Brocolis persillés
Tomme de Lozère
Flan chocolat

👑 EPIPHANIE

👑 TARTIFLETTE

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf aux oignons
Tortis **BIO** et râpé
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Boulghour en salade
Omelette **BIO** du chef
Carottes fraîches persillées
Coulommiers
Compote pomme framboise

Betteraves en salade
Sauté de boeuf bourguignon
Riz camarguais **BIO**
P'tit cottenin ail et fines herbes
Compote pomme banane

Velouté de légumes du chef
Boulettes de blé façon thaï sauce tomate
Semoule
Mimolette
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Filet de colin sauce citron
Choux fleurs persillés
Lou mirabel
Galette des Rois

Chou blanc **BIO** en salade
Boulettes d'agneau au curry
Semoule **BIO**
Yaourt nature sucré
Gâteau du chef aux myrtilles

Coleslaw **BIO** du chef
Filet de poisson huile d'olives et citron
Gratin de navet frais **BIO** et Pommes
de terre béchamel
Fromage blanc sucré
Eclair au chocolat

Chou blanc **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Penne **BIO** et râpé
Fromage les Fripons
Fruit de saison

👑 EPIPHANIE

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





Menu classique - Déjeuner

Du 03 févr. au 09 févr.

Du 10 févr. au 16 févr.

LUNDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Crêpe au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature sucré
Crêpe au sucre



Salade de brocolis vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Gouda
Fruit de saison



Terrine de poisson et sa mayonnaise
Cubes de poisson blanc aux 3 céréales
Coquillettes **BIO**
Emmental
Crème à la vanille



MERCREDI

Friand au fromage
Chili con carne
Riz camarguais **BIO**
Coulommiers
Fruit de saison



Salade coleslaw
Boulettes de boeuf sauce tomate
Semoule **BIO**
Mimolette
Compote pomme framboise



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Nugget's de volaille
Gratin de panais frais et pommes de terre
Carré frais
Compote de pommes **BIO**



Potage crecy
Stifado de boeuf
Gratin de poireaux et pommes de terre
Camembert **BIO**
Fruit de saison



VENDREDI

Carottes râpées **BIO**
Filet de lieu sauce curry
Semoule
Vache qui rit **BIO**
Liégeois au chocolat



Salade de pâtes
Boulettes tomate mozzarella
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature local
Gâteau du chef framboise et speculoos



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

