



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ou Potage de légumes	Salade verte aux croustons	Salade de pommes de terre à l'échalote	Carotte râpée vinaigrette	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Omelette	Sauté de dinde aux champignons	Beignets de poisson citron
PRODUIT LAITIER	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés *	Epinards béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert	Vache qui rit
	Pomme	Crème dessert caramel	Compote de pomme fraise	Galette des rois	Clémentines

P.A. n°4

* contient du porc

Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange/ Blé fantaisie: blé, tomate, maïs

Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée	Potage de légumes ou macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Potage de potiron ou salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Filet de colin sauce crevettes	Poulet rôti	Faboulettes de lentilles jaunes sauce crème	Chou-fleur à la parisienne *
PRODUIT LAITIER	Haricots verts	Riz créole	Macaronis	Purée de carotte	***
DESSERT	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
	Madeline	Poire	Liégeois vanille	Clémentines	Purée de pommes

P.A. n°5

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précité dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légumes ou Salade verte	Salade de riz, poivron, maïs	Salade d'haricots verts BIO échalote	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au curry	Hachis parmentier	Colin meunière citron	Coquillettes bolognaise de lentilles	Blanquette de poisson
PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes	***	Carottes Bio persillées	***	Semoule dorée
DESSERT	Carré frais	Emmental	Mimolette	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé
	Clémentine	Mousse au chocolat	Banane	Flan pâtissier	Purée pomme vanille

Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

P.A. n°1

* contient du porc



La montagne - La Savoie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur BIO vinaigrette ou potage de légume	Lentilles à l'échalote	Betterave	Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz à la cantonnaise	Filet de colin sauce curry	Couscous aux boulettes d'agneau	Pommes de terre à la savoyarde *	Boeuf bourguignon
PRODUIT LAITIER	***	Haricots beurre	***	***	Tortis
DESSERT	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré	Saint Paulin	Délice comme un Mont Blanc	Brie
	Liégeois chocolat	Poire	Pomme	Marmotine à la myrtille	Flan nappé caramel

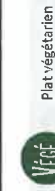
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINIE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menu valide
en commission menu

0

Semaine n°05 : du 31 Janvier au 4 Février 2022

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Perles citron coriandre	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre sauce tartare	Potage de légumes ou Betteraves	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Croq végétarien	Palette de porc braisée *	Sauté de bœuf stroganof	Filet de colin sauce normande
PRODUIT LAITIER	Purée de potiron	Carottes BIO à la crème	Petits pois cuisinés *	Poêlée de légumes	Riz créole
DESSERT	Emmental	Vache qui rit	Fromage frais sucré	Edam	Pont l'Evêque
	Clémentine	Crème dessert chocolat	Compote pomme banane	Crêpe de la chandeleur	Pomme

P.A. n°3

Salade coleslaw: carottes,
chou blanc, mayonnaise /
Salade western: haricots
rouges maïs

* contient du porc

Semaine n°06 : du 7 au 11 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine BIO	Salade coleslaw	Salade western	Salade verte	Salade de riz, maïs, poivrons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Emincé de dinde au miel épicé	Tarte au fromage	Parmentier de lentilles corail et carottes	Filet de colin pané citron
PRODUIT LAITIER	***	Semoule	Julienne de légumes	***	Chou-fleur BIO persillé
DESSERT	Comté	Bûchette mi chèvre	Fondus président	Yaourt nature sucré	Gouda
	Orange	Fromage blanc aux fruits	Pomme	Moelleux au citron	Banane

P.A. n°4

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Menu validé
en commission menu

Végé
Plat végétarien

Label rouge

Viande/Oeuf de France

Pêche responsable


















Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°07 : du 14 au 18 Février 2022

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave ou potage de légumes 	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre à l'échalote	Céleri sauce fromage blanc curry
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf mironton 	Filet de colin sauce armoricaine 	Tajine de volaille à l'orientale 	Nuggets de blé 	Cassoulet *
 PRODUIT LAITIER	Carottes braisées 	Riz créole 	Boullgour 	Haricots verts	***
 DESSERT	Yaourt aromatisé 	Vache qui rit 	Saint Nectaire 	Brie 	Emmental 
	Barre bretonne	Clémentines	Flan vanille	Pomme	Purée pomme fruits rouges

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette aux agrumes

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°08 : du 21 au 25 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc aux raisins	Salade de riz poivron maïs 	Salade verte ou Potage potiron 	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Rôti de porc sauce charcutière * 	Blé BIO aux haricots rouges façon chili 	Filet de poisson au curry 
 PRODUIT LAITIER	Petits pois cuisinés * 	Pommes de terre rissolées	Poêlée de légumes	***	Pâtes torti 
 DESSERT	Cotentin	Camembert 	Fraidou	Fromage blanc sucré	Mimolette 
	Orange	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits coupelle	Tarte aux poires	Banane 

BIO
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1

Menu valide
en commission menu

 Végé
Plat végétarien

 Label rouge

 Viande/Œuf de France

 Bio

Pêche responsable

 **Ansamble**
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Semaine n°09 : du 28 Février au 4 Mars 2022

MARDI GRAS

CENDRES

LUNDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Chou fleur vinaigrette ou potage de légumes	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre sauce tartare			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel *	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule 	Omelette 	Filet de colin sauce normande 			
 PRODUIT LAITIER	Riz créole 	***	Pâtes farfalle façon milanaise	Haricots beurre			
 DESSERT	Pavé 1/2 sel	Vache qui rit 	Fromage frais ail et fines herbes	Tome blanche			
	Crème dessert vanille	Beignet de mardi gras 	Flan nappé caramel	Poire			

P.A. n°2

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise /Salade tricolore: pâtes tricolores, olives / Pâtes farfalle façon milanaise: pâtes, sauce tomate, champignons

* contient du porc

Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade tricolore	Concombre ciboulette	Betterave 	Céleri rémoulade	Pâté de campagne *				
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Nugget's de blé 	Palette de porc à la diable *	Goulash de bœuf 	Colin pané citron				
 PRODUIT LAITIER	Emmental 	Cantal 	Yaourt aromatisé 	Edam 	Brie 				
 DESSERT	Orange	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Purée de pommes	Banane 				

P.A. n°3

Bio

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du territoire de proximité entre le producteur et notre cuisine.

*** Menu validé en commission menu

Végé

Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade de bié fantasie: bié, tomate, maïs / Méli mélo de crudités vinaigrette au raisin: carotte, céleri vinaigrette au jus de raisin

* contient du porc

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade bicolore (Carotte BIO)	Salade arlequin	Salade verte	Salade de bié fantasie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Sauté de dinde à la crème	Colin meunière citron
PRODUIT LAITIER	***	***	Haricots verts persillés	Chou-fleur au paprika	Mitonnée de légumes
DESSERT	Fromage blanc sucré	Edam	Fraidou	Pont L'Evêque	Carré frais
	Pomme	Crème dessert caramel	Banane	Brownies	Kiwi

P.A. n°4



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Coquillettes au basilic	Radis beurre	Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf printanier	Croq végétarien	Jambalaya de poulet (Riz BIO)	Filet de colin sauce mouclade	Saucisse de Toulouse *
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées	Epinars béchamel	***	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
DESSERT	Camembert	Yaourt nature sucré	Brie	Bûchette mi chèvre	Edam
	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan vanille	Millas charentais	Poire

P.A. n°5

Menu validé
en commission menu



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES