



MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JANVIER 2024 AU 18 FÉVRIER 2024 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 08 Janv au 12 Janv

Du 15 Janv au 19 Janv

Du 22 Janv au 26 janv

Du 29 Janv au 02 Fev

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Lasagnes ricotta épinards
Carré frais
Fruit de saison



Salade verte fraîche
Pizza au fromage
Salade de pâtes
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

Salade de riz
Filet de lieu sauce ciboulette
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature
Fruit de saison



Saucisson à l'ail
Rôti de volaille à la moutarde
Poêlée bretonne **BIO** (Chou fleur, brocolis)
Brie
Compote pomme abricot



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Paupiette de veau au jus



Pommes boulangères
Camembert
Compote pomme framboise

Salade de blé à l'orientale
Poisson meunière
Epinards **BIO** à la crème
Bûchette mélangée
Flan chocolat



Chou blanc **BIO** vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomate
Tortis
Tomme grise d'Auvergne
Crème à la vanille



Macédoine vinaigrette
Filet de colin sauce curry
Gratin de panais frais
Mimolette
Madeleine longues pur beurre "Mistral"



MERCREDI

Salade d'endives
Sauté de bœuf VBF aux 4 épices
Fricassée de légumes (champignons, carottes)
Vache qui rit **BIO**
Gâteau basque



Salade de haricots verts
Croziflette*
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Omelette
Brocolis à la béchamel
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Macaroni à la carbonara et râpé
Emmental râpé
Fruit **BIO** de saison
Potage dubarry



JEUDI

Salade de boulghour **BIO**
Galette de quinoa
Petits pois **BIO** au jus
Fromage bleu **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade coleslaw
Cordon bleu
Lentilles mijotées aux oignons
Chanteneige **BIO**
Compote pomme lactée du chef



Salade iceberg
Assortiment de Charcuterie*
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes **BIO**



Salade de haricots blancs
Goulash Hongroise
Purée de pommes de terre
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit de saison



VENDREDI

Salade iceberg
Sauté de volaille sauce forestière
Semoule
Yaourt nature **BIO**
Galette des Rois



Betteraves vinaigrette
Jambon blanc
Navets frais **BIO** et pommes de terre
béchamel
Fromage blanc sucré
Gâteau au yaourt du chef



Velouté de légumes du chef
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Fromage les Fripons
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO**
Crêpe au fromage



Epinards hachés à la crème
Crêpe au sucre
Sauce chocolat

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 05 févr. au 11 févr.

Du 12 févr. au 18 févr.

LUNDI

Salade de brocolis **BIO**
Filet de poulet à la provençale
Semoule **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Betteraves **BIO** en salade
Chili végétarien
Riz créole
Verchicors
Fruit de saison



MARDI

Salade verte fraîche
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Gratin de poireaux
Emmental
Flan
vanille



Taboulé
Filet de lieu sauce ciboulette
Carottes persillées du chef
P'tit cottentin ail et fines
herbes Beignet au chocolat



MERCREDI

Salade coleslaw
Nugget's de volaille
Coquillettes
Gouda
Compote de pommes **BIO**



Salade verte fraîche
Lasagnes bolognaise
Yaourt nature **BIO**
Compote pommes caramel du chef



JEUDI

Soupe de carottes
Brandade de poisson du chef
Bûche du pilat
Fruit de saison



Chou blanc sauce tartare
Sauté de boeuf bourguignon
Boulghour
Camembert
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de chou chinois sauce sucrée
salée
Sauté de Porc au Caramel
Légumes façon wok
Chanteneige **BIO**
Rocher au coco



Salade de pois chiches marocaine
Sauté de volaille au paprika
Haricots verts persillés
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Gâteau poire chocolat



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

