

## Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Veloute de tomates	Œufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade 	Carottes râpées 	Saucisson ail
Plats Protidiques	Poulet rôti 	Jambon blanc (HVE)	Colombo de porc (HVE)	Steak hâché de bœuf sauce barbecue 	Poisson pané 
Accompagnements	Printanière de légumes	Tortis ratatouille	Semoule	Purée de pommes de terre	Epinards et pommes de terre
Fromage	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Edam
Laitage					
Desserts	Cocktail de fruits	Fruit 	Gâteau basque	Galette Saint Michel	Couronne des Rois 

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

## Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Velouté de légumes	Betteraves vinaigrette	Rillettes	Velouté de carottes	Salade du chef (salade, tomates, maïs, fromage) 
Plats Protidiques	Pilons de poulet sauce basquaise 	Emincé de volaille à l'aigre douce	Bouchées à la reine 	Gratin de pâtes, ratatouille et fromage 	Beignets au calamar
Accompagnements	Petits pois	Frites au four	Riz		Duo de carottes jaunes et oranges
Fromage					
Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette	Saint Nectaire	Suisse sucré	Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit 	Compote pomme abricot	Fruit 	Pêche au sirop	Gâteau aux pommes

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de potiron	Carottes râpées 	Œuf dur mayonnaise	Velouté de légumes 	Céleri rémoulade 
Plats Protidiques	Paupiette de veau charcutière 	Escalope de volaille à la crème	Sauté de porc HVE au paprika 	Gratin savoyard  	Rousties de légumes 
Accompagnements	Haricots beurre	Farfalles	Flageolets		Purée de brocolis
Fromage	Gouda	Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt sucré
Laitage					
Desserts	Fruit 	Ananas au sirop	Gaufrette plumetis chocolat	Mousse chocolat au lait	Crêpe sucrée 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

## Semaine du 05 au 09 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur mayonnaise	Emincé bicolore (carotte, céleri mayonnaise) 	Pamplemousse et sucre 	Velouté de légumes	Cervelas
Plats Protidiques	Rôti de dinde à l'estragon 	Rôti de porc (HVE)	Marengo de volaille 	Cassoulet	Dos de colin à la crème de curry
Accompagnements	Butternuts et carottes	Semoule	Riz		Pâtes
Fromage	Petit suisse aux fruits	Yaourt aux fruits	Tomme noire	Suisse sucré	Yaourt sucré
Laitage					
Desserts	Compote de poires	Galette Saint Michel (biscuit)	Entremets chocolat	Fruit de saison 	Cake pépites de chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

  Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE 	Carottes râpées 	Rillettes	Velouté de légumes	Céleri rémoulade 
Plats Protidiques	Curry de volaille Coco	Nuggets de volaille 	Longe de porc aux pruneaux	Chipolatas grillées 	Tarte au fromage 
Accompagnements	Céleri crémeux façon risotto	Ratatouille, pommes de terre	Pommes rissolées	Haricots verts	Riz
Fromage	Suisse sucré	Fromage	Fromage blanc sucré	Emmental	Yaourt aromatisé
Laitage					
Desserts	Fruit 	Arlequin de fruits	Muffin pépites	Compote de pommes banane et biscuits	Fruit 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale  
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pamplemousse	Salade de quinoa	Paté de campagne	Velouté de potiron	Carottes râpées 
Plats Protidiques	Saucisses aux lentilles	Bœuf bourguignon 	Colombo de volaille	Tajine de boulettes de soja 	Brandade de poisson
Accompagnements		Carottes, riz	Choux fleurs et pâtes	Semoule	
Fromage					
Laitage	Tomme blanche	Suisse sucré	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruits frais 	Gaufre	Madeleine	Compote pomme fraise

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# Semaine du 11 au 15 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Emincé bicolore (carotte , céleri mayonnaise) 	Œuf dur mayonnaise	Accras de morue 	Velouté de tomates
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises 	Escalope de volaille panée et ketchup	Jambon grill, sauce barbecue 	Boulettes de veau à la Portugaise  	Dos de colin velouté petits légumes
Accompagnements		Haricots verts	Riz	Pommes de terre	Purée de brocolis
Fromage	Rondelé	Emmental	Saint Paulin	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit	Mousse chocolat au lait	Beignet fourré	Biscuit Petit Brun	Eclair au chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio