



Du 4 au 8 Janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade de betteraves Cœurs de palmiers et maïs	Velouté de tomate	Salade iceberg croûtons Carottes râpées	<b>*** Galette des rois ***</b> Duo de chou rouge et chou blanc bio Vinaigrette au miel Salade verte bio et dés d'emmental	<b>*** Repas végétarien ***</b> Pomelos bio et sucre Céleri bio rémoulade
<b>Plat protidique</b>	Cordon bleu de volaille Pané moelleux au gouda	Rôti de bœuf charolais jus aux oignons Boulettes de soja tomate sauce tomatée	Courmentier de poisson PDU (parmentier de poisson à la purée de pomme de terre et courgette)	Steak haché de veau issu label rouge au jus Clafouti céleri, carotte, pdt et fromage	Pâtes au potiron, carottes et mozzarella
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts et riz	Frites bio		Petits pois mijotés	
<b>Produit laitier</b>	Camembert	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais fouetté bio	Petit fromage frais aux fruits	Cantal AOP
<b>Dessert</b>	Fruit bio	Fruit	Compote de pommes	<b>Galette des rois</b>	Ile flottante
<b>Gouter</b>	Marbré Lait nature Jus de raisins	Pain au lait Compote de poire Yaourt nature	Baguette Confiture Fruit	Baguette Samos Jus d'orange	Gaufrettes chocolat Fromage blanc Jus d'ananas





Du 11 au 15 Janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	*** Repas végétarien *** Crêpe aux champignons  Crêpe au fromage	***Amuse-Bouche: amarante, vinaigrette agrumes*** Emincé d'endives et oignons frits Salade de mâche et betteraves	Salade de riz composé  Salade de lentilles	Soupe à la normande	Salade verte pomme noix  Carottes râpées vinaigrette d'agrumes au romarin
Plat protidique	Omelette nature	Sauté de bœuf charolais sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)  Samoussa aux légumes	Poulet sauce au paprika et persil  Fondant au potiron épices et pommes de terre	Poisson pané frais et citron	Couscous merguez  Couscous aux légumes
Sa garniture	Ratatouille bio et semoule bio	Carottes bio et penne bio	Haricots beurres	Brocolis et riz	
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Tomme blanche	Saint Nectaire AOP	Saint morêt	Yaourt nature bio
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio	Salade de fruits frais bio	Pomme à boire à la cannelle et biscuit
Gouter	Croissant Compote de pomme Lait chocolaté	Baguette Miel beurre Jus d'orange	Muffin vanille Yaourt aromatisé Jus de pomme	Baguette Barre de chocolat Compote de poires	Barre bretonne Fromage frais aromatisé Jus de raisin



AOC

Label Rouge

Bœuf Charolais

Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef





Du 18 au 22 Janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cervelas* et cornichon Pâté de volaille et cornichon	<b>*** Repas végétarien ***</b> Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) Salade de pommes de terre et mimolette	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Salade de mâche et croûtons	Panais rémoulade aux pommes Salade iceberg et billes de mozzarella	Salade de betteraves persillées Cœurs de palmiers et maïs
Plat protidique	Rôti de veau label rouge au jus Omelette au fromage	Beignets stick mozzarella	Pavé de colin PDU sauce amricaine (paprika, tomate, crème fraîche)	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Boulettes de sarrasin lentilles légumes sauce tomate	Lasagnes de bœuf Lasagnes aux légumes
Sa garniture	Lentilles locales mijotées	Haricots verts bio tomatisés	Epinards hachés bio et pommes de terre	Purée courges butternut bio	
Produit laitier	Cantafrais	Petit fromage nature sucré	Montboissé	Yaourt aromatisé	Yaourt nature
Dessert	Fruit bio	Assiette de fruits d'hiver (orange - kiwi)	Purée de pommes locales à la vanille du chef	Chouquettes à la crème sauce chocolat	Fruit bio
Gouter	Céréales Lait nature Compote pomme vanille	Baguette Samos Jus de raisins	Brioche tranchée Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Baguette Barre de chocolat Jus d'ananas	Madeleines longues Yaourt aromatisé Compote pomme banane





Du 25 au 29 Janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Oeuf dur mayonnaise dosette  Tartines de canard du chef	Pamplemousse et sucre  Carottes râpées et olives noires vinaigrette huiles citron	<b>*** Repas végétarien ***</b>  Potage poireaux pommes de terre et croûtons	Salade de mâche et betterave bio Salade Florida (salade bio, pamplemousse, mandarine, croûtons)	Emincé d'endives et mimolette  Coleslaw
<b>Plat protidique</b>	Pavé de merlu sauce crème citron	Sauté de bœuf charolais sauce forestière (champignons)  Curry légumes et pdt (courgettes, carottes, pdt, h plats, pois chiches, tomates, lait de coco, ail, curry)	Tomaté de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé	Jambon blanc*  Nuggets de fromage	Poulet sauce basquaise  Omelette sauce basquaise
<b>Sa garniture</b>	Purée de pomme de terre	Gratin de courgettes et pommes de terre	Penne bio semi- complet	Crumble carottes et potiron à la bechamel	Petits pois et carottes
<b>Produit laitier</b>	Fourme d'Ambert AOP	Pointe de Brie bio	Fromage blanc nature	Fraidou	Yaourt nature issu du local
<b>Dessert</b>	Fruits bio	Lacté saveur chocolat	Fruit	<b>*** Animation : Les pas pareille les recettes en couleurs*** Riz sucré blanc le riz au lait à la vanille du chef</b>	Cocktail de fruits
<b>Gouter</b>	Etoile fourrée framboise Yaourt nature Jus d'orange	Baguette Beurre confiture Fruit	Brioche tressée Petit suisse aromatisé Compote de pomme	Baguette Barre de chocolat Fruit	Marbré Fruit Lait chocolaté

AOC



Label Rouge



Bœuf Charolais



Issu de l'agriculture  
biologique





















Plat du chef





Du 01 AU 05 Février 2021





















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>*** Menu végétarien ***</b> Salade de betteraves  Chou chinois Vinaigrette moutarde 	Macédoine mayonnaise  Coeurs de palmier vinaigrette au balsamique 	Carottes râpées  Emincé d'endives	<b>*** La fête des crêpes***</b>  Salade verte bio pomme et orange  Chou rouge bio vinaigrette moutarde 	Rillettes de sardine et céleri du chef   Saucisson à l'ail* et cornichon
Plat protidique	Pizza au fromage 	Brandade de poisson PDU 	Sauté de veau label rouge sauce des hortillons  Fondant potiron pdt et épices  	Bifteck haché charolais sauce tomate   Galette boulgour pois chiche emmental 	Sauté de dinde sauce cheese'mental   Sauce caponata et emmental râpé 
Sa garniture	Salade verte bio 		Haricots beurres et blé	Coquillettes	Carottes persillées et tortis tricolores
Produit laitier	Six de Savoie	Mimolette	Pont l'évêque AOP 	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré différemment : sucre, sucre roux ou coulis de mangue
Dessert	Crème dessert au chocolat	Fruit bio 	Compote de pommes et bananes bio allégée en sucre 	Crêpe nature et pâte à tartiner	Fruit bio 
Gouter	Sablés Lait nature Compote pomme fraise	Baguette Barre de chocolat Jus d'ananas	Céréales Fromage blanc sucré Fruit	Baguette Beurre miel Lait nature	Pain au chocolat Jus de pommes Yaourt aromatisé





Du 8 au 12 Février 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Les PAS PAREILLES	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pamplemousse bio et sucre Salade verte bio aux croûtons vinaigrette gourmande à la carotte  	Taboulé Salade de pâtes aux dés de mimolette 	Soupe montagnarde (carotte, céleri, poireau, pdt, crème, oignon, ail) 	Carottes râpées Salade Coleslaw		<b>*** Menu végétarien ***</b> Chou blanc aux raisins Champignons émincés Vinaigrette au fromage blanc
Plat protidique	Pavé de colin PDU sauce béchamel aux épices douces 	Sauté de bœuf charolais sauce piquante Tarte au fromage  	Cuisse de poulet rôti et son jus Clafoutis brocolis pdt et mozzarella 	Rôti de porc à la diable* Nuggets de fromage  		Couscous aux légumes 
Sa garniture	Frites	Petits pois mijotés	Pommes noisette	<b>*** Animation : Les pas pareille les recettes en couleurs*** Céréales noires : Riz aux lentilles beluga</b>		Semoule bio 
Produit laitier	Fourme d'Ambert AOP 	Yaourt aromatisé bio 	Petit fromage frais sucré	Pointe de brie bio 		Petit suisse aromatisé
Dessert	Lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit bio 	Purée pomme et myrtille du chef (pomme locale) 		Cake au chocolat épicé du chef 
Gouter	Muffin vanille Lait nature Compote de pomme	Baguette Pâté à tartiner Jus de raisins	Briochette nature Yaourt à la pulpe de fruits Jus de pommes	Baguette Sain Morêt Jus d'orange		Biscuits sablés Lait fraise Fruit

