



Repas à thème

Semaine du
5 au 9 janvier

Lundi

- Steak haché au veau
- Sauce tomate
- Concassé de tomates
- Coquillettes
- Fromage
- Galette des rois

Mardi

- Carottes râpées, vinaigrette
- Boulettes de blé
- façon thaï
- Pommes de terre persillées
- Salade verte
- Fruit de saison

Mercredi

- Salade de riz, maïs et ciboulette, vinaigrette
- Jambon blanc, semoule,
- Poêlée de champignons
- Yaourt sucré

Jeudi

- Émincé de poulet, sauce au paprika,
- choux fleurs en gratin,
- pommes de terre vapeur
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

Vendredi

- Velouté de potiron,
- Poisson pané,
- Sauce tartare
- Riz
- Fondue de poireaux à la crème
- Fruit de saison

Semaine du
12 au 16 janvier

- Sauté de dinde, sauce forestière
- Coeur de blé
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Fruit de saison



Repas Suisse

- Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette
- Tartiflette aux pommes de terre
- Fromage blanc aux myrtilles

- Endives à la mimolette, vinaigrette
- Bolognaise au boeuf
- Tortis
- Compote de fruits

- Marmite de poisson aux petits légumes
- Carottes glacées
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Salade de fruits frais

- Velouté de légumes verts
- Omelette à la ciboulette
- Boulgour
- Potimarron rôti
- Yaourt nature sucré local

Semaine du
19 au 23 janvier

- Macédoine de légumes à la vinaigrette
- Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental
- Salade verte, vinaigrette
- Crème dessert à la vanille

- Aiguillettes de poulet, sauce tex mex
- Frites fraîches
- Haricots verts à l'ail
- Fromage
- Fruit de saison

- Potage aux poireaux et pommes de terre
- Chipolatas aux herbes
- Rata de légumes Hivernale
- Purée de pommes de terre
- Fromage blanc à la cassonade

- Rosette lyonnaise et cornichons
- Sauté de Boeuf au curry
- Carottes au cumin
- Macaronis
- Coupe banane chocolat

- Fricassée de colin MSC gratiné
- Brocolis à l'ail
- Riz
- Fromage
- Tarte aux pommes

Semaine du
26 au 30 janvier

- Carottes râpées
- Boulettes au boeuf, sauce orientale
- Semoule
- Légumes couscous
- Yaourt nature sucré local

- Salade de lentilles, vinaigrette
- Parmentier de poisson
- Salade verte
- Fruit de saison

- Velouté de butternut
- Rôti de porc , Jus lié viande
- Coeur de blé
- Potimarron rôti
- Suisse aromatisé

- Carottes râpées à la vinaigrette
- Pavé fromager, sauce tomate
- Petits pois au thym
- Pommes de terre persillées
- Fruit de saison

- Poulet façon blanquette
- Légumes de la blanquette
- Coquillettes
- Fromage
- Flan nappé au caramel



Repas à thème

Semaine du
2 au 6 février

Chandeleur

- Couscous merguez
- Semoule BIO
- Crêpe au chocolat

- Potage de légumes
- Sauté de boeuf, carottes et crème
- Frites, carottes braisées
- Fruit de saison

- Émincé de poulet, sauce dijonnaise
- Purée de patates douces
- Fromage AOP
- Liégeois au chocolat

- Céleri rave en rémoulade au curry
- Solognaise végétale aux lentilles
- Coquillettes BIO
- Fruit de saison

- Crêpe au fromage
- Filet de lieu MSC, sauce crème
- Pommes de terre vapeur, duo de choux-fleur et brocolis gratinés
- Yaourt sucré

Semaine du
9 au 13 février

- Cordon bleu de dinde
- Cœur de blé, rata de légumes hivernale
- Fromage
- Fruit de saison

- Filet de hoki, sauce à l'échalotte
- Pommes de terre persillées
- Haricots verts à l'étuvé
- Fromage
- Mousse au chocolat

- Potage de légumes
- Quiche aux fromages
- Salade verte
- Compote de fruits

- Salade de maïs
- boulettes au bœuf
- Macaronis bio
- Yaourt nature sucré

- Cassoulet
- Pomme de terre vapeur
- Fromage
- Salade de fruit frais

Semaine du
16 au 20 février

- Steak végétal de lentille beluga
- Pomme de terre au paprika
- salade verte vinaigrette
- fromage
- fruits de saison

- Céleri rave rapé, vinaigrette
- sauté de bœuf BBC aux carottes
- Penne HVE
- Donut

- Betteraves vinaigrette
- Jambon braisé jus lié viande
- Purée de pommes de terre
- petits pois aux oignons
- Yaourt aromatisé

- Sauté de poulet sauce aux herbes
- Semoule BIO
- Mitonné de légumes rôtis d'hiver
- Fromage
- Salade de fruits frais

- Velouté aux tomates et vermicelles
- Filet de hoki, sauce nantua
- Fondue de poireaux
- Riz pilaf
- Liégeois à la vanille

Semaine du
23 au 27 février

- Coleslaw
- Pizza margharita
- Salade verte
- Fruit de saison

- Rôti de porc, sauce aux oignons rouges
- Choux-fleur en gratin
- Pommes de terre vapeur
- Fromage
- Yaourt nature sucré local

- Velouté de butternut
- Carbonara de saumon
- Tortis
- Crème dessert au chocolat

- Sauté de poulet sauce paprika
- Frites
- Haricots beurre persillés
- Fromage
- Fruit de saison

- Potage de carottes
- Saucisse de Toulouse
- Rata de légumes Hivernale
- Semoule BIO
- Gâteau au yaourt