

# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

du

4-janv.

au

8-janv.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix
Nuggets de volaille Emince de bœuf et petits légumes glaces miel et thym	Gnocchis parmesan champignons noix Rôti de volaille	Omelette Côte de porc sauce à la diable	Boulettes de bœuf Filet de saumon grillée	Hoki sauce crème Steak haché de veau grillé
Rondelles de carottes Riz créole	Jardinière de légumes Farfalles au fromage	Endives à la vapeur Frites	Chou-fleur sauté au paprika Semoule	Poêlée de légumes Bouigour pilaf
Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix
Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment



Plat végétarien



Omelette du chef



## LÉGENDE

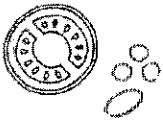
Produit de saison



Potage du chef



Fruit ou légume frais



# LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE



SEMAINE 2

du

11-janv.

au

15-janv.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix
Rôti de veau braisée Colin d'alaska sauce curry	Tarte brocolis camembert Cordon bleu	Sauté de porc au jus Filet de colin cuit vapeur	Aiguillette de poulet sauce barbecue Rôti de boeuf aux apprêts	Filet de poisson pané Tartiflette (plat avec salade d'accompagnement)
Gratin de chou-fleur tomate Macaronis	Navets glacés Semoule	Carottes sautées aux oignons Lentilles cuisinées	Haricots verts sautés Riz créole	Salade verte Pomme de terre au four
Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix
Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE

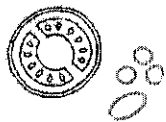
Produit de saison



Potage du chef



Fruit ou légume frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 18-janv. au 22-janv.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix
Aiguillettes de volaille sauce moutarde et miel Sauté de veau aux légumes	Tajine de pois chiches (plat complet végétarien) Tajine de volaille	Boulettes de boeuf sauce barbecue Saucisse	Tagliatelles carbonara Crevettes sautées au citron	Filet de lieu noir sauce à l'aneth Omelette aux fines herbes
Endives braisées Riz aux champignons	Semoule	Haricots plats persillés Purée de pomme de terre	Haricots beurre Tagliatelle	Carottes sautées aux oignons Blé
Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix
Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment



Plat végétarien



Volaille Française



## LÉGENDE

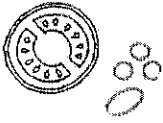
Potage du chef



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Tutti frutti



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 du 25-janv. au 29-janv.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix
Rougail de saucisse boucanée Steak haché	Pommes de terre lentilles comme un parmentier Parmentier de bœuf	Escalope de volaille sauce normande Omelette à la ciboulette	Sauté de veau marengo Poisson meunière	Colin d'alaska sauce dieppoise Jambon rôti au miel
Carottes persillées Riz créole	Salade verte Purée de pommes de terre	Poireaux en gratin Blé	Chou-fleur sauté au paprika Penne	Haricots beurre Frites
Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix
Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



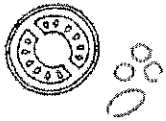
**LÉGENDE**  
Volaille Française



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5

du

1-févr.

au

5-févr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix
Parmentier de saumon aux herbes Kefta d'agneau sauce basquaise	Chili con carne Chili sin carne (plat complet végétarien)	Rôti de porc aux pruneaux Bianc de volaille à l'estragon	Sauté de boeuf façon carbonade Cratin de moules au curry	Cassiolette normande de hoki et champignons Omelette au fromage
Endives braisées Purée de pomme de terre	Haricots rouges Riz créole	Purée de légumes (carotte, chou fleur, courgette, brocoli) Macaronis	Purée de céleri Semoule	Carottes etuvées Blé aux petits légumes
Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature où aromatisé Fromages au choix
Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment



Potage du chef



Plat végétarien



Tutti frutti

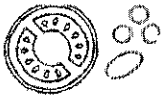
## LÉGENDE



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)



# LE MENU DE LA SEMAINE



**SEMAINE 6**

**du**

**8-févr.**

**au**

**12-févr.**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix
Tajine de volaille au citron Émincé de bœuf en goulash	Lasagne chèvre épinards Lasagne bolognaise	Omelette aux fines herbes Côte de porc sauce moutarde	Paleron bœuf sauce dijonnaise Nuggets de volaille	Paëlla de la mer Steak haché de veau sauce forestière
Carottes au cumin Semoule aux pois chiches	Salade verte Endives braisées	Fondue de poireaux à la crème Gratin dauphinois	Gratin de navets Frites	Haricots verts sautés Torsades
Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix
Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



## LÉGENDE

Omelette du chef



Dessert de ma mamie



Potage du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 7

du

15-févr.

au

19-févr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix	Hors d'œuvres de saison au choix
Rôti de veau aux pommes rôties Moules sauce crème aneth	de coco + mélange 5céréales (plat complet végétarien) Tortilla de pommes de terre forestière	Emincé de porc sauce estragon Filet de lieu noir sauce nantua	Choucroute viande Rôti de dinde	Encornets panés Boulettes de boeuf à l'orientale
Effilochée d'endives Tortis	Encassee de champignons et poireaux Haricots rouges	Carottes vichy Riz créole	Garniture choucroute (sans porc)	Poêlée mexicaine Semoule
Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix	Yaourt nature ou aromatisé Fromages au choix
Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment	Desserts du moment



## LÉGENDE

Produit de saison



Plat végétarien



Potage du chef



Tutti frutti



Dessert de ma mamie