

LUNDI

04/01

ENTREES

Potage de légumes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Petits pois carottes

LAITAGES

DESSERTS

Galette des rois

MARDI

05/01

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de volaille



Blé créole



LAITAGES

DESSERTS

Crème renversée

MERCREDI

06/01

ENTREES

Lasagnes bolognaises

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Kaki

JEUDI

07/01

ENTREES

Raïta de betteraves et pommes vertes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette fromage

Purée de pommes de terre

LAITAGES

DESSERTS

Mousse au chocolat

MENU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI

08/01

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson du jour



Riz



LAITAGES

DESSERTS

Yaourt de la ferme



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE

Pain de la boulangerie « EIRL Philippe HUCHET »



Agriculture
Biologique
Europe



Potage du
chef



Produit local



Pêche
responsable



Volaille Française

LUNDI

11/01

ENTREES

Salade du chef
(Salade, œufs, jambon, emmental)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc dijonnaise 

Torsades 

LAITAGES

DESSERTS

Tarte au citron

MARDI

12/01

ENTREES

Pizza

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja tomate basilic

Haricots verts 

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pommes

MENU
VÉGÉTARIEN

MERCREDI


13/01

ENTREES

Salade de blé surimi

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de volaille

Épinards à la crème 

LAITAGES

DESSERTS

Petits suisses aux fruits

JEUDI

14/01

ENTREES

Salade de blé surimi

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet sauce barbecue

Frites

LAITAGES

Fromage blanc 


DESSERTS

Salade de fruits

VENDREDI

15/01

ENTREES

Crème dubarry 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de colin sauce citron 

Semoule 

LAITAGES

DESSERTS

Kiwi 

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE

Pain de la boulangerie « EIRL Philippe HUCHET »



Agriculture
Biologique
Europe



Fruit ou
légume
frais



Le Porc Français



Potage du
chef



Pêche
responsable

LUNDI
18/01

ENTREES

Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Aiguillettes de poulet



Coquillettes



LAITAGES

DESSERTS

Fromage blanc coulis
framboise

MARDI
19/01

ENTREES

Salade de haricots verts et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili sin carne

Mélange cinq céréales

LAITAGES

DESSERTS

Clémentines



MERCREDI
20/01

ENTREES

Macédoine parisienne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grillé

Purée de potiron

LAITAGES

DESSERTS

Œufs au lait

JEUDI
21/01

ENTREES

Salade César
(Salade/Poulet/maïs)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson du jour



Jardinière de légumes



LAITAGES

DESSERTS

Brownie au chocolat

VENDREDI
22/01

ENTREES

Terrine de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Truffade au cantal

Salade

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt de la ferme



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LEGENDE

Pain de la boulangerie « EIRL Philippe HUCHET »



Agriculture
Biologique
Europe



Fruit ou
légume frais



Produit local



Pêche responsable



Volaille Française

LUNDI

25/01

ENTREES

Potage du jardinier



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de veau au jus

Haricots verts à l'ail



LAITAGES

DESSERTS

Kiwi



MARDI

26/01

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cassoulet



Mogettes



LAITAGES

DESSERTS

Salade de fruits

MERCREDI

27/01

ENTREES

Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque monsieur

Salade verte

LAITAGES

DESSERTS

Crème spéculos

JEUDI

28/01

ENTREES

Salade coleslaw



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Curry de légumes au lait de coco et haricots rouges

Riz safrané

LAITAGES

DESSERTS

Muffin aux pépites de chocolat

MENU
VÉGÉTARIEN

VENDREDI

29/01

ENTREES

Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson citron

Poêlée campagnarde
(carotte, chou-fleur, courgettes)

LAITAGES

DESSERTS

Crème caramel



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Pain de la boulangerie « EIRL Philippe HUCHET »

LEGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Fruit ou
légume frais



Le Porc Français



Potage du
chef



Produit local