

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JANVIER 2024 AU 11 FÉVRIER 2024 |

Menu classique - Déjeuner

Du 08 janv. au 14 janv.

Du 15 janv. au 21 janv.

Du 22 janv. au 28 janv.

Du 29 janv. au 04 févr.

LUNDI

Potage dubarry
Ravioli ricotta épinards **BIO**
Carré frais
Fruit de saison

Salade de pâtes **BIO**
Pizza au fromage
Salade verte (accompagnement)
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

Salade de saison
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes **BIO**

Salade de pâtes **BIO**
Emincé de volaille à la crème
Choux fleurs persillés
Tomme de Lozère
Compote de pommes

MARDI

Carottes râpées **BIO**
Paupiette de veau au jus
Pommes boulangères
Camembert
Compote pomme framboise

Salade de blé à l'orientale
Poisson meunière
Épinards hachés **BIO**
Bûchette mélangée
Flan chocolat

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de porc au curry*
Carottes persillées du chef
Tomme grise d'Auvergne
Crème à la vanille

Macédoine mayonnaise
Filet de lieu sauce curry
Gratin de panais frais et pommes de terre
Mimolette
Flan chocolat

MERCREDI

JEUDI

Boulghour en salade
Omelette **BIO** du chef
Petits pois **BIO** au jus
Lou mirabel
Fruit de saison

Salade coleslaw
Sauté de boeuf bourguignon
Riz pilaf
Chanteneige **BIO**
Compote pomme banane

Velouté de légumes du chef
Parmentier de courge végétal **
Yaourt nature
Fruit de saison

Jokaï Bableves (soupe de haricots blancs)
Goulash Hongroise
Purée de pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

VENDREDI

Salade de saison
Filet de colin sauce 4 épices
Semoule **BIO**
Yaourt nature
Galette des Rois

Betteraves en salade
Jambon blanc *
Gratin de navet frais **BIO** et Pommes de terre béchamel
Fromage blanc sucré
Gâteau au yaourt du chef

Chou blanc **BIO** en salade
Calamar à la romaine
Pâtes
Fromage les Fripons
Fruit de saison

Carottes râpées **BIO** au citron
Crêpe au fromage
Épinards hachés à la crème
Yaourt aromatisé
Crêpe au sucre

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





BIEN MANGER en restauration collective





C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JANVIER 2024 AU 11 FÉVRIER 2024 |

Menu classique - Déjeuner

Du 05 févr. au 11 févr.

LUNDI






Salade de brocolis vinaigrette 
 Parmentier de poisson du chef 
 Vache picon 
 Fruit **BIO** de saison 

MARDI






Salade de saison 
 Quenelle sauce aurore 
 Coquillettes **BIO** 
 Emmental 
 Flan vanille 

MERCREDI

JEUDI

Potage crecy 
 Nugget's de volaille 
 Gratin de poireaux et pommes de terre 
 Camembert 
 Fruit de saison 

VENDREDI

Chou chinois en salade 
 Sauté de Porc au Caramel * 
 Légumes façon wok 
 Chanteneige **BIO** 
 Rocher au coco 

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

