

# MENUS

*MAT - Menu du 22 décembre au 26 décembre*

## Déjeuner

LUNDI 22/12

MARDI 23/12

MERCREDI 24/12

JEUDI 25/12

VENDREDI 26/12

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Radis beurre

Soupe de legume

Salade d'endives sce  
vgtte bio

Pamplemousse

Tartiflette maison

Nugget de ble  
vegetarien

Saucisse de  
toulouse grillée

Haut de cuisse plt  
bio estragon

Dos de merlu sce  
beurre blc

Batavia

Brocolis au beurre  
bio

Lentilles bio

Lentilles bio

Puree d'epinards bio

Cantal aop

Brie bio

Yaourt vanille au lait  
entier bio

Compote de pomme  
bio

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Creme dessert  
praline

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Appellation d'origine protégée

TRANSFOURMET

# MENUS

*MAT - Menu du 5 janvier au 9 janvier*

## Déjeuner

LUNDI 05/01

MARDI 06/01

MERCREDI 07/01

JEUDI 08/01

VENDREDI 09/01

Entrée

Betteraves bio



Coquillettes bio au thon



Crudites de saison

Potage de legumes bio natura



Crudites de saison

Plat

Cordon bleu volaille cuit 100g

Steak hache grille bio



Cote porc vpf sauce charcutiere



Haut de cuisse poulet jaune grille hve



Spaghettis bio aux fruits de mer



Garniture

Penne bio beurre



Haricot beurre au beurre

Fondue de poireaux et pdt

Melange aux 3 cereales

Fromage

Comte origine aop



Dessert

Galette rois frangipane

Poire

Creme renversee



Fruit de saison bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



France



Recette Regionale



Appellation d'origine protégée





# MENUS

*MAT - Menu du 12 janvier au 16 janvier*

## Déjeuner

LUNDI 12/01

MARDI 13/01

MERCREDI 14/01

JEUDI 15/01

VENDREDI 16/01

Entrée

Veloute citrouille  
carotte pdt

Carotte rapee  
vinaigrette bio



Salade de chou  
rouge

Bouchee camembert  
salade pdt

Plat

Mignon de porc  
dijonnaise



Lasagnes 3  
fromages



Filet de poulet sce  
basquaise



Spaghetti bolognaise  
maison



Dos de colin bonne  
femme



Garniture

Semoule bio



Salade bio



Pdt roties au laurier



Puree de potiron

Fromage

Emmental bio



Dessert

Petit nova fruits 60

Fruit de saison bio



Tarte au citron

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



Produit MSC



# MENUS

*MAT - Menu du 19 janvier au 23 janvier*

## Déjeuner

LUNDI 19/01

MARDI 20/01

MERCREDI 21/01

JEUDI 22/01

VENDREDI 23/01

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Salade verte bio au thon



Roti de boeuf sauce bearnaise



Saucisse de toulouse grillée

Wings de poulet

Carotte rapée vinaigrette bio



Escalope de ble panée



Soupe de poireaux aux pdt



Pave de hoki sce aux herbes



Purée pdt maison



Duo de petits pois et carottes

Quinoa blanc au beurre bio



Ratatouille

Epinard haché à la crème

Babybel bio



Camembert bio



Flan patissier aux pommes

Semoule au lait bio



Salade de fruits de saison bio



Eclair chocolat

Fruit de saison bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC

TRANSFOOD



# MENUS

*MAT - Menu du 26 janvier au 30 janvier*

## Déjeuner

LUNDI 26/01

MARDI 27/01

MERCREDI 28/01

JEUDI 29/01

VENDREDI 30/01

Entrée

Penne bio chou  
rouge emmental

Veloute de carotte au  
thym

Salade de batavia au  
maïs bio

Salade pommes  
gouda bio

Plat

Aiguillettes de blé  
panées tomate  
chevre sauce tomate

Cuisse poulet jaune  
grillée hve

Pave de hoki aux  
amandes

Emince de veau  
façon blanquette

Saumon sauce citron

Garniture

Poelee rustique

Ecrase pdt

Chou fleur persillé

Riz basmati bio

Coeur de ble au  
basilic

Fromage

Chevre buche

Chanteneige bio

Dessert

Fruit de saison bio

Beignet framboise

Fruit de saison bio

Compote pomme  
boudoir

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre

 Recette BIO

 Vegetarien

 Recette Regionale

 Produit MSC

 TRANS GOURMET

# MENUS

*MAT - Menu du 2 février au 6 février*

## Déjeuner

LUNDI 02/02

MARDI 03/02

MERCREDI 04/02

JEUDI 05/02

VENDREDI 06/02

Entrée

Crème de lentilles corail

Pois chiche bio aux oignons bio



Nems au poulet

Chou blanc mimolette emmental

Plat

Pizza tomate, olives et from



Dos de merlu aux herbes



Petit sale



Emincé de bœuf aux oignons

Haut de cuisse poulet jaune grille hve



Garniture

Salade bio



Haricots verts persilles



Lentilles bio



Riz bio cantonnais



Pdt vapeur maison fra



Fromage

Brie bio



Dessert

Crêpe au sucre

Flanby vanille caramel

Fruit de saison bio



Litchis ananas sesame

Banane fruit

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



France



Recette Regionale



Origine

