



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

05/02/2024

### ENTREES



Carottes râpées ciboulette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de veau braisée

Semoule  
Haricots beurre

### LAITAGES

Mimolette

### DESSERTS

Marbré au chocolat

## MARDI

06/02/2024

### ENTREES

Carottes râpées ciboulette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette nature

Endives au four  
Boulgour aux petit légumes

### LAITAGES

### DESSERTS

Clémentine



## MERCREDI

07/02/2024

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

08/02/2024

### ENTREES

Petite assiette (Nem volaille  
Carottes soja coriandre)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc au caramel World  
Good Spot

Riz cantonais  
Poêlée de légumes à la chinoise

### LAITAGES

### DESSERTS

Beignet aux pommes

## VENDREDI

09/02/2024

### ENTREES



Salade coleslaw

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané meunière  
et citron

Pommes de terre sautées à l'ail  
Fondue de poireaux

### LAITAGES

### DESSERTS

Fromage blanc

## LEGENDE



Plat végétarien



Origine France







Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>
Carottes râpées aux raisins 				Soupe de poireaux 
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Escalope panée végétale	Paleron boeuf sauce dijonnaise		Tartiflette raclette	Hoki sauce dieppoise
Lentilles aux carottes	Riz créole		Panaché de salade	Coquillettes
Haricots beurre	Haricots verts sautés			Mousseline de céleri à la brunoise de légumes
<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>
	Fromage comme l'emmental		Yaourt aromatisé	
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>
Banane 	Timbale de glace vanille chocolat		Kiwi 	flan vanille

## LEGENDE



Plat végétarien



Origine France



Recette du chef





Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 19/02/2024	MARDI 20/02/2024	MERCREDI 21/02/2024	JEUDI 22/02/2024	VENDREDI 23/02/2024
<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>
	Soupe de courge butternut 			Rillettes, cornichons
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Sauté de veau à l'indienne  Boulgour aux épices Poêlée de julienne légumes	Potée auvergnate  Légumes du pot au feu		Omelette  Patate douce rôtie caramélisée Épinards à la crème	Blanquette de saumon  Macaronis Endives braisées
<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>
Edam			Camembert	
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>
Orange Tutti Frutti 	Entremet au caramel		Gâteau au yaourt	Beignets donuts chocolat

## LEGENDE



Plat végétarien

