



Semaine du 1er au 2 janvier 2022

Menu A

Menu B

<p>Samedi 01 janvier</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS RILLETES DE THON AU FROMAGE FRAIS CUISSÉ DE PINTADE SAUCE FOIE GRAS CHOUX ROMANESCO ET POMMES DAUPHINES FOURME D'AMBERT PÂTISSERIE DU NOUVEL AN</p> <input data-bbox="1469 1106 1530 1182" type="checkbox"/>
<p>Dimanche 02 janvier</p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS TERRINE DE SAUMON SAUCE TARTARE RÔTI DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p> <input data-bbox="1469 1370 1530 1447" type="checkbox"/>



Semaine du 03 au 09 janvier 2022

	Menu A	Menu B
lundi 3 janvier	POTAGE PARMENTIER BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) GOUDA <input type="checkbox"/> CRÈME VANILLE	POTAGE PARMENTIER ROULADE DE VOLAILLE SAUTÉ DE PORC A LA BIÈRE NAVETS BRAISES ET PDT GOUDA <input type="checkbox"/> PETITS SUISSE NATURE
mardi 4 janvier	VELOUTÉ DE LÉGUMES MACEDOINE MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET SCE THYM ENDIVES BRAISEES ET PDT CAMEMBERT <input type="checkbox"/> FRUIT SAISON	VELOUTÉ DE LÉGUMES ŒUFS DURS SCE CIBOULETTE PAUPIETTE DE SAUMON SCE BASILIC EPINARD ET PDT CAMEMBERT <input type="checkbox"/> TARTE MIRABELLE
mercredi 5 janvier	VELOUTÉ DE POTIRON BETTERAVE VINAIGRETTE BOUL'ŒUF SEMOULE BIO ET RATATOUILLE SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISE	VELOUTÉ DE POTIRON HOUMOUS CORDON BLEU SCE TOMATE HARICOTS VERTS ET PDT SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES
jeudi 6 janvier MENU NORMANDIE	POTAGE DE LEGUMES VERTS CREPE CHAMPIGNONS FROMAGES SAUTE DE POULET SAUCE CAMEMBERT POMMES DE TERRE SAUTEES DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> CAKE NORMAND (POMMES, CARAMEL)	POTAGE DE LEGUMES VERTS CAROTTE CUITE VINAIGRETTE AU CUMIN ENDIVES FLAMANDES PDT DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> FRUIT SAISON
vendredi 7 janvier	VELOUTE CRÉCY ENDIVES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SCE CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES BRIE <input type="checkbox"/> MOUSSE CAFE	VELOUTE CRÉCY TARTE CHEVRE ŒUFS DURS DUBARRY BRIE <input type="checkbox"/> ANANAS SIROP
samedi 8 janvier	POTAGE POIREAUX CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE MADERE PATES AUX FROMAGES FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
dimanche 9 janvier	CRÈME DE CHAMPIGNONS PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON RÔTI DE DINDE AU MIEL PETITS POIS A LA FRANCAISE ET POMMES DE TERRE TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> GALETTE DES ROIS	



Semaine du 10 au 16 Janvier 2022

	Menu A	Menu B
lundi 10 janvier	CREME D'ASPERGES SALAMI CORNICHON CUISSE DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS A L'AIL ET PDT CARRE LIGUEIL <input type="checkbox"/> MOUSSE CHOCOLAT	CREME D'ASPERGES CHOUX FLEURS TOMATES FARCIES SCE TOMATES RIZ CARRE LIGUEIL <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES FRUITS
mardi 11 janvier	POTAGE DE PANAIS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE STEAK HACHE SCE POIVRE PUREE AU LAIT MIMOLETTE <input type="checkbox"/> CRÈME VANILLE	POTAGE DE PANAIS FRIANDS VIANDE FILET COLIN SCE DIEPPOISE BROCOLIS BECHAMEL ET PDT MIMOLETTE <input type="checkbox"/> FRUIT SAISON
mercredi 12 janvier	POTAGES DE LENTILLES BIO BETTERAVES VINAIGRETTE CARBONNARA VOLAILLE PATES CAMEMBERT <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGES DE LENTILLES BIO ENDIVES MIMOLETTE BOUDIN BLANC SAUCE NORMANDE POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAMEMBERT <input type="checkbox"/> TARTE AUX POMMES
jeudi 13 janvier	MENU BOURGOGNE VELOUTÉ LEGUMES PATE EN CROUTE JAMBON GRILLE SAUCE AU VIN CAROTTES AUX OIGNONS ET PDT DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> FLAMUSSE AUX POMMES (GATEAUX AUX POMMES)	VELOUTÉ LEGUMES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE QUICHE LEGUMES (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> PECHE AU SIROP
vendredi 14 janvier	POTAGE OSEILLE CELERI RAPE SCE REMOULADE MARMITTE DE HARENGS AUX POIREAUX RIZ DE CAMARGUE GOUDA <input type="checkbox"/> CAKE RHUM RAISINS	POTAGE OSEILLE SALADE DE LENTILLES BIO PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE ENDIVES BRAISÉES ET PDT GOUDA <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC AROMATISE
samedi 15 janvier	VELOUTÉ DE CAROTTES SALADE VERTE PARMENTIER DE CANARD (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
dimanche 16 janvier	CREME DE PETITS POIS MEDAILLON SURIMI PALERON DE BŒUF LEGUMES DU POT BRIE <input type="checkbox"/> ECLAIR CAFE	



Semaine du 17 au 23 Janvier 2022

	Menu A	Menu B
lundi 17 janvier	CREME DE CELERI POMELOS SAUTÉ PORC SAUCE À LA BIÈRE FLAGEOLETS ET PDT VAPEUR BLEU <input type="checkbox"/> COMPOTE DE POMMES SPECULOOS	CREME DE CELERI POIREAUX VINAIGRETTE LASAGNE SAUMON AUX PETITS LEGUMES BLEU <input type="checkbox"/> LIEGEOIS CAFE
mardi 18 janvier	POTAGE POTIRON CHOU FLEUR VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO ET PDT EDAM <input type="checkbox"/> MOUSSE CITRON	POTAGE POTIRON CREPE AUX FROMAGES NORMANDIN DE VEAU SCE FROMAGE NAVETS ET CAROTTES BRAISEES EDAM <input type="checkbox"/> ECLAIR VANILLE
mercredi 19 janvier	CRÈME DE CHAMPIGNONS TERRINE DE POISSON PATES BOLOGNAISE ET FROMAGE (PLAT COMPLET) COULOMMIERS <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	CRÈME DE CHAMPIGNONS CHOU ROUGE OMELETTE SCE CREME BRUNOISE LEGUMES ET PDT COULOMMIERS <input type="checkbox"/> COCKTAIL DE FRUITS
jeudi 20 janvier	MENU AQUITAINE VELOUTÉ DE LÉGUMES MOUSSE DE CANARD BOUDIN NOIR AUX PECHES PUREE DE PATATE DOUCE DUO DE FROMAGE <input type="checkbox"/> GATEAU BASQUE	VELOUTÉ DE LÉGUMES CAROTTES RAPÉES MOUSSAKA RIZ DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> ILE FLOTTANTE
vendredi 21 janvier	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CCEUR D'ARTICHAUT DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE FONDUE POIREAUX ET PDT TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> YAOURTS AROMATISÉS	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO À L'AIL TABOULE A LA MENTHE SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE SALSIFIS ET PDT TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> ABRICOT SIROP
samedi 22 janvier	VELOUTÉ DE LAITUE MACEDOINE MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC SAUCE AU THYM CHOU FLEUR BÉCHAMEL ET PDT FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
dimanche 23 janvier	POTAGE PROVENÇAL ASPERGES SCE MOUSSELINE CARBONNADE DE BOEUF POMMES PAILLASSON ET ENDIVES BRAISEES ST NECTAIRE <input type="checkbox"/> TARTE AUX BOURDALOUE	



Semaine du 24 au 30 Janvier 2022

	Menu A	Menu B
lundi 24 janvier	POTAGE DE LÉGUMES VERTS RILLETTE DE POISSONS COUSCOUS ROYAL (BOULETTE AGNEAU, PILON POULET ET MERGEUZ 1 LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO BRIE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES PRUNEAUX	POTAGE DE LÉGUMES VERTS CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUCISSE DE POULET SCE BRUNE LENTILLES BIO CUISINEES BRIE <input type="checkbox"/> CREME CHOCOLAT
mardi 25 janvier	POTAGE DE POTIRON FRIAND FROMAGE AIGUILLETTE DE POULET SCE BASILIC BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL ET PDT CAMEMBERT <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGE DE POTIRON CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON CASSOLETTE DE COLIN RIZ DE CAMARGUE CAMEMBERT <input type="checkbox"/> ROULE FRAISE
mercredi 26 janvier	VELOUTÉ DU POTAGER CŒUR DE PALMIER OMELETTE RATATOUILLE ET PDT VAPEUR GOUDA <input type="checkbox"/> LIÉGEOIS CAFÉ	VELOUTÉ DU POTAGER POIREAUX VINAIGRETTE ROTI DE PORC SCE OIGNONS HARICOTS VERTS BIO ET PDT VAPEUR GOUDA <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES
jeudi 27 janvier	CRÈME DE VOLAILLE CHICONS VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE FRITES DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> GAUFRE LIEGEOISE	CRÈME DE VOLAILLE TARTE PROVENCALE PÂTE BOLOGNAISE ET FROMAGE (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> FRUIT
vendredi 28 janvier	SOUPE DE BROCOLIS BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE BRANDADE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES EDAM <input type="checkbox"/> GATEAU AU MIEL	SOUPE DE BROCOLIS HARICOTS ROUGES BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO EDAM <input type="checkbox"/> MOUSSE CAFE
samedi 29 janvier	POTAGE DE CÉLERI RAVE CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIERE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FRAIS NATURE FRUIT DE SAISON <input type="checkbox"/>	
dimanche 30 janvier	VELOUTÉ DE LÉGUMES ANDOUILLE ET CORNICHONS POT AU FEU (SAUTE DE BŒUF) LEGUMES DU POT EMMENTAL TARTE MYRTILLES <input type="checkbox"/>	



31-janv

lundi 31 janvier

Menu A

CREME ASPERGES
POIREAUX VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE
PURÉE CAROTTES
TOMME GRISE
BABA AU RHUM

Menu B

CREME ASPERGES
ROULADE DE VOLAILLE
NORMANDIN DE VEAU SCE ECHALOTTES
HARICOTS VERTS BIO ET PDT VAPEUR
TOMME GRISE
FRUIT SAISON