

Semaine 01 du 04 au 10 janvier 2021

Repas Végétarien



LUNDI 04

MARDI 05

MERCREDI 06


JEUDI 07

VENDREDI 08

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 


Riz aux dès de volaille aux légumes

Salade hollandaise (Salade verte, duo de fromage, vinaigrette) 

Potage de légumes

Cervelas

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF PC Rôti de porc forestière Blanquette de volaille Billes de soja sauce tomate 

Gratiné de poisson au fromage

Salade verte

Petits pois

Pommes rissolées

Semoule

Brocolis béchamel

PRODUIT LAITIER

Vache picon

Bûchette de chèvre

Croc'lait

Camembert


St Bricet

DESSERT


Yaourt sucré

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

Fruit frais 

Galette des rois frangipane

 **Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**
 **Repas Végétarien**
 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**



LUNDI 11

MARDI 12

MERCREDI 13

JEUDI 14

VENDREDI 15

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette  
à l'orange

Crêpes au fromage

Mousse de foie cornichons

Céleri rémoulade



Taboulé

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESEmincé de volaille à la  
crème

Pommes vapeur

Sauté de boeuf VBF  
basquaise

Ratatouille

Dos de colin sauce citron

Haricots beurre

Hachis parmentier VBF PC



Salade verte

Poisson pané sauce  
tartare

Gratin de choux fleurs

## PRODUIT LAITIER

Madeleine

Brie

Emmental

Gouda

Carré ligueil

## DESSERT

Fromage blanc sucré

Fruit frais



Galette des rois frangipane

Fruit frais



Beignet aux pommes

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

## Repas Végétarien

LUNDI 18

MARDI 19

MERCREDI 20

JEUDI 21

VENDREDI 22

## HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre  
oeufs vinaigrette

Betteraves vinaigrette



Potage de legumes

Pâté de campagne  
cornichonsMacédoine  
mayonnaisePLAT CHAUD  
ET GARNITURESSaucisse knack sauce  
tomateSteak haché VBF sauce  
Barbecue

Jambon grill à la diable

Marmite du pêcheur  
(Cubes de colin avec fruits  
de mer)Chili sin carné  
végétales (Haricots  
rouges, riz et sauce  
chili) PC

Haricots verts

Blé aux petits légumes

Coquillettes

Carottes vichy

//

## PRODUIT LAITIER

Carré président

Bûchette de chèvre

Emmental râpé

Croc lait

Camembert

## DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit frais



Compote pomme banane

Fruit frais



Cake cacao



## Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



## Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



## Viande de bœuf, de porc et de volaille française




## Repas Végétarien

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !




	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Pommes de terre Marco Polo (surimi mayonnaise)	Pizza au fromage	Emincé de chou et carottes vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce normande  Semoule	Sauté de boeuf VBF au paprika   Petits pois	Saute de volaille sauce provençale   Epinards à la crème	Charcuterie  Pommes vapeur et fromage à raclette	Gratiné de poisson à la provençale  Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Brie	Camembert		Coulommiers
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Fruit frais 	Donut's

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**