



semaine du

lundi 16 janvier 2023

AU

dimanche 22 janvier 2023

les plats colorés en cette couleur sont les plats d'un repas normal

Ces menus sont susceptibles de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023	samedi 21 janvier 2023	dimanche 22 janvier 2023
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****

Entrée sans potage

Terrine De Légumes

Macédoine De Légumes
Mayonnaise

Entrée

Sardine Sur Lit De Salade

Cèleri Rémoulade

Salade D'endives Aux Œufs
Durs

Friand A La Viande

Salade De Pois Chiche

Suprême De Poisson Blanc
Meunière

Plat

Boulette De Viande A La
Tomates

cuisse de poulet

Cassoulet

Pavé De Poisson Blanc A La
Provençale

Omelette Aux Champignons

Accompagnement

Gratin Dauphinois

Haricot plat

Spaghetti

Purée

Haricots Secs Du Cassoulet

Blettes Sautées

Piperade

Gratin Dauphinois

Diabétique

Salsifis Poêlés

Cœur De Céleris

Champignons Persillés

Semoule

Riz De Camargue

Gratin De Brocolis

Brebèche

Tomme Blanche

Camembert

Emmental

Mimolette

Bleu Douceur

Gratin De Brocolis

Fromage

Fromage Blanc A La
Confiture

Camembert

Emmental

Mimolette

Bleu Douceur

Gratin De Brocolis

Dessert

Riz Au Lait Nappé Caramel

Fromage Blanc A La
Confiture

Poires

Orange

Gros Kiwis

Mousse Au Citron

Tarte Flan Pâtisier et tarte Abricot



Origine France

Produit AOP

Agriculture Biologique

Produit Local

Pêche Durable

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Issue D'une Exploitation Haute Valeur Environnementale

Repas Végétarien

La liste des allergènes peut être demandée à Mr Moisset chef de cuisine ou Mme Ianetti responsable des commandes



semaine du

lundi 23 janvier 2023

AU

dimanche 29 janvier 2023

les plats colorisés en cette couleur sont les plats d'un repas normal

Ces menus sont susceptibles de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023	samedi 28 janvier 2023	dimanche 29 janvier 2023
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Entrée sans potage	Salade Mais Tomates	Œuf Dur Mimosa	Jambon / Beurre	Saucisson A L'ail	Sardine Sur Lit De Salade	Choux Blanc En Salade	Terrine De Poisson
Entrée	Salade De Lentilles	Salade De Betteraves	Colossal En Salade	Salade D'endives Aux Dés De Bleu Et D'ementhal	Quiche Aux Fromage	Crêpe Aux Champignons	Salade Verte Au Gésier
Plat	Poisson A La Provençale	Foie De Veau Origine Union Européenne	Steak Hache	Pot Au Feu	Saumon A L'oseille	Croutis' fromage Emmental	Sauté De Porc Sauce Au Cidre
Accompagnement	Epimard	Tagliatelle	Pommes Dauphine	Légumes Du Pot	Gratin De Choux Fleur	Blettes Persillées	Pomme Rôsti
Diabétique	Ebly	Purée De Pois Cassés	Fondue De Poireaux	Légumes Du Pot	Boulgour	Coquillettes	Garniture De Céleri
Fromage	Edam	Gouda	Tomme Noire	Emmental	Bric	Six De Savoie	Saint Nectaire A.O.P
Dessert	Mousse Au Café	Liégeois Chocolat	Mandarine	Crème Dessert Vanille	Banane	Pomme Cuite	Galette Frangipane
Origine France	Produit AOP	Agriculture Biologique	Produit Local	Pêche Durable	Indication Géographique Protégée	Label Rouge	Issue D'une Exploitation Haute Valeur

La liste des allergènes peut être demandée à Mr Moisset chef de cuisine ou Mme Ianetti responsable des commandes

Repas Végétarien



semaine du

lundi 30 janvier 2023

AU

dimanche 5 février 2023

les plats coloriés en cette couleur sont les plats d'un repas normal

Ces menus sont susceptibles de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

lundi 30 janvier 2023

mardi 31 janvier 2023

mercredi 1 février 2023

jeudi 2 février 2023

vendredi 3 février 2023

samedi 4 février 2023

dimanche 5 février 2023

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Entrée sans potage

Salade Verte

Sardine Sur Lit De Salade

Œuf Dur Mimosa

Salade D'artichauts

Salade De Boulgour Aux Dés De Jambon Et De Tomate Fraîche

Mortadelle De Porc Et Volaille Pistachée

Terrine De Légumes

Entrée

Salade Piémontaise

Salade D'endives Aux Dés De Jambon Et Dés D'emmental

Quiche Aux Poireaux

Salade De Laitues A L'œuf Poché

Salade Verte Sur Toast De Chèvre Chaud

Salade Aux Cœur De Palmier

Plat

Colin D'Alaska Sauce Hollandaise

Boudin

Tortillas Aux Pommes De Terre/Oignons

Sauté De Dinde A La Crème Aux Champignons

Steak De Requin Au Curry

Choucroute Garnie

Accompagnement

Carottes Persillées

Purée Maison

Haricots Verts

Riz De Camargue

Gratin De Choux Fleur

Choux De La Choucroute

Diabétique

Riz de Camargue

Gratin De Courgettes

Coquillettes

Poêlée Ardéchoise

Haricot Blanc

Cœur De Fenouil

Haricot Plat

Fromage

Saint Paulin

Gouda

Tomme Noire

Emmental

Brie

Fromage Fondu "Le Carré"

Haricot Plat

Dessert

Clémentine

Yaourt Aromatisé

Gros Kiwis

Crêpe au chocolat

Pommes Cuite

Faisselle A La Crème De Marron

Tarte Flan Pâtissier

Origine France

Produit AOP

Agriculture Biologique

Produit Local

Pêche Durable

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Issue D'une Exploitation Haute Valeur Environnementale

Repas Végétarien

La liste des allergènes peut être demandée à Mr Moisset chef de cuisine ou Mme Ianetti responsable des commandes