

semaine du 4 au 8 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	repas vegetarien betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF aux épices	rôti de porc* (froid ou chaud) rôti volaille (froid ou chaud)	colin sauce fondue de poireaux
	pommes de terre rissolées	haricots plats	petits pois carottes	riz
gouda	petit fromage frais sucré	tomme	fromage à tartiner	yaourt arôme
galette aux pommes	clémentines Corse	liégeois chocolat	fruit frais de saison	gaufre au sucre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :



semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic	choux rouge rémoulade	<u>LA RACLETTE</u> velouté potiron	salade verte sauce mimosa
bœuf VBF bourguignon	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	jambon* qualité supérieure (et cornichon)	to the Hint of the Land
haricots beurre	gratin de chou fleur (pdt)	blé doré (et courgettes)	jambon de volaille pommes de terre	tortellini ricotta épinards (plat complet)
camembert	yaourt sucré	fromage à tartiner	fromage à raclette	fromage frais sucré
litchis frais	compote de pomme (HVE)	cocktail de fruits	fruit frais de saison	moelleux chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements



semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées	laitue iceberg	pâté de campagne* et cornichon pâté de volaille et cornichon	repas vegetarien chou blanc rémoulade
daube de bœuf VBF aux petits légumes	cordon bleu de volaille	rôti de porc* jus aux herbes rôti de volaille jus aux herbes	parmentier au thon	tarte flan tomate chèvre
semoule	pommes de terre et choux de Bruxelles	poêlée de légumes (macaroni)	purmenner du mon	riz (et ratatouille)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	coulommiers	fromage frais sucré	fromage à tartiner
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	poire BIO	spécialité pomme vanille allégée en sucres

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :



semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates et mozzarella	velouté carottes	salade verte	céleri rémoulade
émincés de poulet et son	boulettes aux lentilles	rôti de bœuf VBF froid		pépites de colin aux céréales et citron
jus	jaunes	et ketchup	gratin savoyard* (jambon* pomme de	cereales et citron
	purée épinard pomme de		terre fromage râpé)	
chou fleur vapeur (pdt)	terre	beignets de salsifis	gratin savoyard à la volaille	haricots verts
saint paulin	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	fromage ovale
fruit frais de saison	gaufrettes chocolat (plumétis)	fruit frais de saison	banane	crème dessert saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :