



Validés par la Commission des menus



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

DU 5 AU 9
JANV.

Rosette
Burger de veau sauce poivre
Torti¹³
Carottes
Babybel⁷
Compote

Salade verte¹⁰
Rôti de porc au jus
Flageolets
Tomme
Yaourt au sucre de canne Bio⁷

Potage maison
Langue de bœuf sauce madère
Gratin de chou fleur⁷
Coulommiers⁷
Tarte maison¹³

Pizza maison¹³
Aiguillettes de poulet sauce champignons
Haricots verts
Bûche du Pilat⁷
Clémentine **

Betteraves vinaigrette¹⁰
Poisson blanc⁴ sauce crustacés
Riz
Kiri⁷
Éclair¹³⁷

DU 12 AU 16
JANV.

Endives vinaigrette et dés de fromage⁷¹⁰
Escalope de dinde sauce chausseur
Petits pois carottes⁷
Cantal⁷
Crème dessert Bio⁷

Carottes râpées maison¹⁰
Bœuf bourguignon
Semoule¹
Rondelé⁷
Crêpe au sucre¹³⁷

Maquereau à la moutarde⁴¹⁰
Grillade de porc sauce roquefort
Pomme duchesse
Samos⁷
Orange **

Cervelas
Œuf dur à la béchamel³⁷
Epinards
Emmental⁷
Galette des rois¹³⁷

Poireaux vinaigrette¹⁰
Poisson meunière⁴
Ratatouille
Semoule¹
Brie⁷
Pomme **

DU 19 AU 23
JANV.

Salade verte¹⁰
Boule d'agneau sauce tomato grill
Macaroni¹
Comté⁷
Flan à la vanille⁷

Pâté en croûte¹
Haut de cuisse de poulet
Carottes à la crème Bio⁷
Petit suisse nature⁷
Mandarine **

FERMÉ

Céleri rémoulade¹⁰
Burger de bœuf Ferme de Saint-Denis sauce échalote
Purée de butternut⁷
Chèvre frais Ferme de Crevant / Bûchette de chèvre⁷
Crème renversée⁷

Salade piémontaise¹⁰
Poisson blanc⁴ sauce citron
Duo de courgettes
Saint-Morêt⁷
Île flottante³⁷

DU 26 AU 30
JANV.

Sardine à l'huile⁴
Rissolette de veau
Poêlée de légumes Bio
Bresse bleu⁷
Kiwi **

Salade verte¹⁰
Chipolatas
Purée maison⁷
Tartare⁷
Coupelle arlequin

Bouillon
Pot-au-feu
Pomme de terre/ Carottes/ Navets/ Poireaux
Petits suisse aux fruits
Moelleux au chocolat et crème anglaise³⁷

Feuilleté au fromage¹³⁷
Poisson pané⁴
Choux de Bruxelles
Carré de Ligueil⁷
Panna cotta⁷

Mortadelle
Paupiette de lapin sauce marchand de vin
Riz
Fromage blanc⁷
Clémentine **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11