











## CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 1 : du 8 au 12 janvier 2024

|              | Lundi                                     | Mardi  | Mercredi | Jeudi  | Vendredi   |
|--------------|---|--|----------|--|--|
| Entrées      | Menus Bio                                 | <b>MENU VEGETARIEN</b><br>Salade verte aux<br>croustons vinaigrette servie à<br>part |          | <b>MENU BIO</b>                                      | Potage de légumes ou<br>celeri remoulade                       |
| Plats chauds | Petit salé (échine)<br>Lentilles carottes | Nuggets de fromage<br>Purée pomme de terre et<br>Poêlée de légumes                   |          | Sauté de bœuf<br>Pâtes Tortis<br>Brunoise de légumes | Dos de Merlu<br>Fondue de poireaux à la<br>crème<br>Riz créole |
| Fromage      | Fromage à tartiner                        |  |          | Camembert  |  |
| Desserts     | Clémentines                               | Galette des rois   |          | Banane   | Liégeois au chocolat ou<br>fruits                              |

|   |  |   |  |   |   |
|---|--|---|--|---|---|
|  Viande fraîche et française |  Recette végétarienne |  Produit frais |  Produit local  |  Pâtisserie réalisée par le chef |  Produit de saison |
|  Produit issu de AB          |  Recette réalisée     |  Pêche durable |  Aide de l'UE à |   |   |

## CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 2: du 15 au 19 janvier 2024

|              | Lundi   | Mardi  | Mercredi | Jeudi  | Vendredi   |
|--------------|---|--|----------|--|--|
| Entrées      | <b>MENU BIO</b><br>Carottes râpées ou batavia vinaigrette servie à part |  |          | <b>MENU VEGETARIEN</b><br>betterave Vinaigrette servie à part<br><b>MENU BIO</b> |  |
| Plats chauds | Tajine de volaille  | Sauté de bœuf                                |          | Lasagnes végétariennes   | Brandade de poisson  |
| Fromage      | Semoule<br>Légumes couscous   | Choux fleurs<br>Cube de polenta              |          |  | Purée de pommes de terre<br>Salade verte vinaigrette servie à part |
| Desserts     | Nappé au caramel ou fruits  | Comté ou yaourt nature<br>sucre servi à part |          | Mousse au chocolat ou fruits   | Fromage blanc sucre servi à part<br>Coupe pomme banane             |

|   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|
|  Viande fraîche et française |  Recette végétarienne |  Produit frais |  Produit local                         |  Pâtisserie réalisée par le chef |  Produit de saison |
|  Produit issu de             |  Recette réalisée     |  Pêche         |  Aide de l'UE à destination des écoles |   |   |



## CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 3: du 22 au 26 janvier 2024

|              | Lundi  | Mardi   | Mercredi | Jeudi  | Vendredi  |
|--------------|--|---|----------|--|---|
| Entrées      | MENU VEGETARIEN  | MENU BIO<br>Salade de composée aux petits légumes ou laitue vinaigrette servie à part |          | MENU BIO<br>Bouillon vermicelles ou salade au maïs vinaigrette servie à part | Œuf mayonnaise divers et variés                   |
| Plats chauds | Quiche au fromage<br>Poêlée de haricots verts          | Haut de cuisse de poulet<br>Epinards creme et Ebly                                    |          | Sauté de porc<br>et légumes : carottes, pommes de terre                      | Poisson coco et curry<br>Chou Chinois<br>Riz thai |
| Fromage      | Fromage à tartiner ou Yaourt nature sucre servi à part |   |          |  |   |
| Desserts     | Pomme  | Salade de fruits frais  |          | Tarte aux pommes ou fruit de saison  | Coupe Ananas                                      |



Viande fraîche et française



Recette végétarienne



Produit frais



Produit local



Pâtisserie réalisée par le chef



Produit de saison



Produit issu de



Recette réalisée

















Pêche durable












Aide de l'UE à

## CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 4 du 29 Janvier au 02 février 2024

|                     |  <b>Lundi</b> <br><b>MENU BIO</b> |  <b>Mardi</b> <br><b>MENU VEGETARIEN</b> |  <b>Mercredi</b> |  <b>Jeudi</b><br><b>MENU BIO</b>                     |  <b>Vendredi</b>                                 |
|---------------------|---|--|---|---|---|
| <b>Entrées</b>      | Salade d'haricots verts ou<br>salade verte vinaigrette<br>servie à part   |  |   |   | ⊗ Mousse de betteraves<br>et fromage frais  |
| <b>Plats chauds</b> | Emincé de volaille <br>Pâtes: Pennes<br>Petits pois au jus   | Tartiflette végétarienne <br>Salade verte vinaigrette<br>servie à part ⊗   |   |  Bourguignon<br>Pommes persillées<br>Navets glacés |  Filet de colin<br>⊗ Courges rôties<br>Semoule |
| <b>Fromage</b>      |    | Yaourt nature ⊗ sucre servi<br>à part  |   |  Munster ⊗   |    |
| <b>Desserts</b>     | Liégeois à la vanille ou<br>fruits ⊗  | Poire  |   | Orange de saison ⊗  |  Crêpe au Chocolat                             |











|   |  |   |   |  |   |
|---|--|---|---|--|---|
|  Viande fraîche et française |  Recette végétarienne |  Produit frais |  Produit local                         |  Pâtisserie réalisée par le chef |  Produit de saison |
|  Produit issu de             |  Recette réalisée     |  Pêche durable |  Aide de l'UE à destination des écoles |  |   |

## CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 5: du 05 au 09 février 2024

|              | Lundi  | Mardi                             | Mercredi | Jeudi  | Vendredi   |
|--------------|--|-----------------------------------|----------|--|--|
| Entrées      | <b>MENU BIO</b><br>Carottes râpées ou salade<br>vinaigrette servie à part® | <b>MENU BIO</b>                   |          | <b>MENU VEGETARIEN</b>                                   |  |
| Plats chauds | Cuisse de poulet   | Blanquette de veau                |          | Galettes de sarrasin aux<br>champignons et ou<br>fromage | Gratin de poissons blancs<br>aux pommes de terre et à<br>l'aneth |
| Fromage      | Frites<br>Brocolis vapeur®   | Riz créole<br>Julienne de légumes |          | Duo de haricots verts et<br>haricots beurres             | Epinards braisés   |
| Desserts     | Pirogue d'ananas®  | Mimolette®                        |          | yaourt Nature «sucre servi<br>à part                     | Petit suisse ou<br>Camembert®                                    |
|              |  | ®Fruit de saison: Poire           |          | Gâteau au chocolat ou<br>fruits de saison®               | Fromage frais aux fruits<br>ou fruits®                           |










|   |  |   |  |   |   |
|---|--|---|--|---|---|
|  Viande fraîche et française |  Recette végétarienne |  Produit frais |  Produit local  |  Pâtisserie réalisée par le chef |  Produit de saison |
|  Produit issu de             |  Recette réalisée     |  Pêche durable |  Aide de l'UE à |   |   |

## CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 6: du 12 au 16 février 2024

|              | Lundi                                  | Mardi   | Mercredi | Jeudi   | Vendredi   |
|--------------|--|---|----------|---|--|
| Entrées      | Rosette et comichon ou<br>salade verte | MENU BIO<br>NOUVEL AN LUNAIRE<br>Soupe de choux chinois<br>façon Miso |          | MENU VEGETARIEN<br>MENU BIO                         | ⊗ Soupe de carottes ou<br>endives vinaigrette servie<br>à part |
| Plats chauds | Sauté de bœuf<br><br>Potiron<br>Pâtes  | Porc au caramel<br><br>Riz Cantonais                                  |          | Steak de soja et rougail de<br>lentilles corail     | Fish<br>and chips<br>et sauce tartare<br><br>Salade verte ⊗    |
| Fromage      |  |   |          | Yaourt nature ⊗ sucre servi<br>à part ou Emmental ⊗ |  |
| Desserts     | Entremets à la vanille ou<br>fruits    | Coupe de Litchee ⊗  |          | Fruit de saison ⊗                                   | Yaourt Fruité  |

|   |  |   |   |  |   |
|---|--|---|---|--|---|
|  Viande fraîche et française |  Recette végétarienne |  Produit frais |  Produit local |  Pâtisserie réalisée par le chef |  Produit de saison |
|  Produit issu de             |  Recette réalisée     |  Pêche         | ⊗ Aide UE à destination des écoles  |  |   |