

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 1 : du 8 au 12 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Menus Bio	MENU VEGETARIEN Salade verte aux croustons vinaigrette servie à part		MENU BIO	Potage de légumes ou celeri remoulade
Plats chauds	Petit salé (échine) Lentilles carottes	Nuggets de fromage Purée pomme de terre et Poêlée de légumes		Sauté de bœuf Pâtes Tortis Brunoise de légumes	Dos de Merlu Fondue de poireaux à la crème Riz créole
Fromage	Fromage à tartiner			Camembert	
Desserts	Clémentines	Galette des rois		Banane	Liégeois au chocolat ou 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	Jedi	Vendredi
Entrées	<p>MENU BIO</p> <p>⊗ Carottes râpées ou batavia vinaigrette servie à part</p>			<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>betterave Vinaigrette servie à part</p> <p>MENU BIO</p>	
Plats chauds	Tajine de volaille	Sauté de bœuf		<p></p> <p>Lasagnes végétariennes</p>	<p></p> <p>Brandade de poisson</p>
Fromage		<p>⊗ Choux fleurs</p> <p>Cube de polenta</p>			<p>⊗ Purée de pommes de terre</p> <p>⊗ Salade verte vinaigrette servie à part</p>
Desserts		Comté ou yaourt nature			⊗ Fromage blanc sucre servie à part
	Nappé au caramel ou fruits	⊗ Fruit de saison: Poire		<p>Mousse au chocolat ou fruits</p> <p></p>	⊗ 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 Salade de composée aux petits légumes ou laitue vinaigrette servie à part		MENU BIO Bouillon vermicelles ou salade au maïs vinaigrette servie à part	Œuf mayonnaise divers et variés
Plats chauds	Quiche au fromage Poêlée de haricots verts	Haut de cuisse de poulet Epinards creme et Ebly		Sauté de porc et légumes : carottes, pommes de terre	Poisson coco et curry Chou Chinois 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

	Lundi MENU BIO	Mardi MENU VEGETARIEN	Mercredi	Jeudi MENU BIO	Vendredi
Entrées	Salade d'haricots verts ou salade verte vinaigrette servie à part				⊗ Mousse de betteraves et fromage frais
Plats chauds	Emincé de volaille Pâtes: Pennes Petits pois au jus	Tartiflette végétarienne Salade verte vinaigrette servie à part		Bourguignon Pommes persillées Navets glacés	Filet de colin ⊗ Courges rôties Semoule
Fromage		Yaourt nature ⊗ sucre servi à part		Munster	C'est le Chandeleur
Desserts	Liégeois à la vanille ou 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	<p>MENU BIO</p> <p>Carottes râpées ou salade vinaigrette servie à part®</p>	<p>MENU BIO</p>		<p>MENU VEGETARIEN</p>	
Plats chauds	<p>Cuisse de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Brocolis vapeur®</p>	<p>Blanquette de veau</p> <p>Riz créole</p> <p>Julienne de légumes</p>		<p>Galettes de sarrasin aux champignons et ou fromage</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurres</p>	<p>Gratin de poissons blancs aux pommes de terre et à l'aneth</p> <p>Epinards braisés</p>
Fromage		<p>Mimolette®</p>		<p>yaourt Nature [®]sucré servi à part</p>	<p>Petit suisse ou Camembert®</p>
Desserts	<p>Pirogue d'ananas®</p>	<p>®Fruit de saison: Poire</p>		<p>Gâteau au chocolat ou fruits de saison®</p>	<p>Fromage frais aux fruits ou fruits®</p>



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 salade verte	MENU BIO NOUVEL AN LUNAIRE Soupe de choux chinois façon Miso		MENU VEGETARIEN MENU BIO	⊗ Soupe de carottes ou endives vinaigrette servie à part
Plats chauds	Sauté de bœuf Potiron Pâtes	Porc au caramel Riz Cantonais		Steak de soja et rougail de lentilles corail	Fish and chips et sauce tartare Salade verte ⊗
Fromage				Yaourt nature ⊗ sucre servi à part ou Emmental ⊗	
Desserts	Entremets à la vanille ou fruits	Coupe de Litchée ⊗		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		