

## Semaine du 04 au 08 Janvier 2021



## Epiphanie

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade de Mais et Cœur de Palmier Sce vinaigrette	Rosettes cornichons Roulades de Volaille S/Porc cornichons  		Salade Iceberg vinaigrette  	Salade Verte Emmental croutons  
Raviolis Sce Tomate  	Sauté de Porc Sce Marengo Sauté de Volaille Sce Marengo S/Porc  		Couscous Végétarien(légumes couscous,pois chiche,raisins,abricots sec)  	Steak de Colin Sce Provençale aux Olives  
Petits Pois Carottes	Choux fleurs gratin Riz Créole Camarguais  		Semoule berbère	Jeunes Carottes a la Crème P de Terre vapeur
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage 
Compote de Pomme  	Fruit de saison  		Fromage blanc Fraises Tagada  	Galette des Rois  

Plats préférés Légumes Frais

Innovation culinaire végétarien

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Fait Maison Viande Fraîche

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



# Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

elior 

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Carottes Râpées Sce vinaigrette 	Cervelas cornichon Roulades de Volaille S/Porc cornichon 		Salade Croquante a la Poires 	Friand Fromage 
Roti de Dinde Sce Crème aux Champignons 	Farfalles Sce Bolognaise 		Saucisses Chipolatas grillées Merguez(bœuf,mouton) S/Porc	Colin Meunière
Boulgour Pilaf Haricots beurre ail ciboulettes	Poêlée de Petits pois,carottes,navets, aux épices Farfalles		Lentilles aux petits légumes Moutardé Riz Camarguais safrané 	Salsifis a la Crème Röstis de Légumes
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Yaourt Aromatisé aux Fruits  	Fruit de saison  		Entremet Vanille 	Fruit de saison 

Plats préférés  Légumes Frais 

Innovation culinaire  végétarien 

Recettes développement durable 

Recettes d'Ici et d'ailleurs 

Fait Maison  Viande Fraîche 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

## Semaine 18 au 22 Janvier 2021

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
Salade de Radis et Mais Sce vinaigrette 	Salade Verte César 		Potage Cultivateur 	Betteraves Sce vinaigrette 
Sauté de Bœuf Sce aux Carottes  	Boulettes de Sce Basquaise  		Omelette aux Fromages	Steak de Merlu Sce Normande 
Printanière de Légumes Semoule Madras  (curry,raisins,petits pois)	Haricots Verts Persillade Paprika Purée Mousseline au beurre		Coquillettes Poêlée de Brocolis Champignons et lardons	Poêlée Campagnarde Pommes de Terre Grenaille
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
 Chocolat  Crème	Compote de Pommes Bananes		Fruit de saison 	Tarte aux Pommes 

Plats préférés  Légumes Frais 

Innovation culinaire  végétarien 

Recettes développement durable 

Recettes d'Ici et d'ailleurs 

Fait Maison  Viande Fraîche 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade Verte au Brie raisins croustons Sce vinaigrette 	Rosettes cornichons Roulades de Volaille S/Porc cornichons 		Salade de Concombre Sce vinaigrette 	Carottes Râpées a l'Emmental Sce vinaigrette 
Sauté de Volaille Sce aux Olives 	Lasagne Bolognaise		Hachis Parmentier aux Légumes 	Saumon Sce au Curry 
Epinard Gratinés a la crème Riz Camarguais Pilaf 	Poêlée de Carottes lardons chapelure			Flan de Blettes Macaroni
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Yaourt Nature sucré 	Fruit de saison 		Liégeois Chocolat 	Gâteaux Chocolat Oréo 
Plats préférés  Légumes Frais	Innovation culinaire  végétarien		Recettes d'ici et d'ailleurs	Fait Maison  Viande Fraîche

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine