

Le 2 au 6 janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte BIO  Et dés de cantal AOP  Vinaigrette moutarde	Pomelos et sucre	Potage de légumes  et emmental râpé	 <b>** Galette des Rois**</b> Radis roses en rondelles Et dés emmental Vinaigrette moutarde
Plat protidique  Alternative sans viande	Omelette BIO nature  	Blanquette de veau LR  à la crème Quenelle sauce mornay	Portion de filet de merlu  sauce dieppoise	Rôti de dinde LR  à la diable Lentilles BIO  à la bolognaise	Boulettes sarrasin lentilles et légumes 
Sa garnitur	Haricots verts BIO et semoule BIO	Epinards BIO Riz BIO	Purée de pommes de terre BIO locale  	Penne semi-complète BIO	Carottes BIO à l'ail Boulgour BIO
Produit laitier	Camembert BIO				
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison BIO	<b>Galette des rois</b>

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné par  
nos équipes**



Le pain servi chaque jour est issu d'une  
boulangerie locale



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Euf au grade élevé et  
plein air**



**Végétarien**

\* présence de porc

Du 9 au 13 janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Crécy	Salade iceberg Vinaigrette moutarde			Carottes râpées BIO Locales Et dés d'emmental Vinaigrette moutarde
Plat protidique Alternative sans viande	Thon à la tomate et au basilic	Chili sin carne	Sauté de bœuf BIO sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)  Pané graines emmental	Rôti de porc* jus aux oignons  Crispi d'or	Pavé de colin d'Alaska PDM pané au riz soufflé
Sa garniture	Coquillettes BIO et emmental râpé	Riz BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) et boulgour BIO	Lentilles mijotées BIO locales	Chou-fleur BIO Et purée de pommes de terre BIO locales
Produit laitier		Yaourt aromatisé vanille BIO	Carré BIO	Munster AOP	
Dessert	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cake à la cannelle (Farine BIO locale

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné par  
nos équipes**



Le pain servi chaque jour est issu d'une  
boulangerie locale



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Œuf au grade élevé en  
plein air**



**Végétarien**

\* présence de porc

Du 16 au 20 janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos et sucre			<b>*** Amuse-Bouche : Purée de Salsifis ***</b> Céleri râpé et des de mimolettes <i>Vinaigrette moutarde</i>	Potage de légumes variés et emmental râpé 
Plat protidique	Enchiladas haricots rouges et maïs 	Cuisse de poulet rôti LR  et son jus <i>Boulette de flageolets</i> BIO	Pizza tomatée, emmental mozzarella 	Sauté de bœuf BIO  sauce tomate et origan <i>Omelette BIO</i> sauce basquaise	Potimenter de poisson PMD (purée de potiron et pomme de terre BIO locale
Alternative sans viande					
Sa garniture		Riz pilaf BIO		Semoule et brocolis BIO	
Produit laitier		Fromage frais Cantafrais	Yaourt aromatisé de la bergerie nationale de Rambouillet 		
Dessert	Crème dessert au chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Gâteau à la fleur d'oranger  (Farine BIO locale	Fruit de saison BIO 

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné par  
nos équipes**



Le pain servi chaque jour est issu d'une boulangerie locale



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Oeuf au grade élevé en  
plein air**



**Végétarien**

\* présence de porc

Du 23 au 27 janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage poireaux pommes de terre 	Radis roses et beurre		Emincé de chou rouge BIO local  Vinaigrette moutarde	<b>*** Les Pas Pareilles :</b> Tartinable patate douce <b>***</b> 
Plat protidique	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Emincé de dinde LR  sauce provençale Nuggets de blé	Portion de filet de merlu PMD  sauce citron	Jambon blanc* Boulettes sarrasin lentilles et légumes	Cordon bleu de volaille Crispi d'or à l'emmental
Alternative sans viande					
Sa garniture	Salade verte BIO	Boulgour BIO	Riz aux petits légumes	Purée de brocolis et pommes de terre BIO Locales 	Torsades et emmental râpé
Produit laitier		Fromage blanc BIO sucré différemment : - Sucre - Sucre roux - Copeaux de chocolat noir	Bûche de lait mélangée	Petit fromage type suisse BIO	
Dessert	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné par  
nos équipes**



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Œuf en plein air**



**Végétarien**



















Le pain servi chaque jour est issu d'une boulangerie locale

\* présence de porc

Du 30 janvier au 3 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Emincé d'endives	Céleri rémoulade	<b>** Vive les crêpes **</b> Mâche et dés de mimolette <i>Vinaigrette moutarde</i>	Velouté brocolis poireaux pommes de terre  et emmental rapé
Plat protidique	Dahl de lentilles corail 	Sauté de dinde LR  sauce champignons <i>Quenelle sauce champignons</i>	Rôti de veau LR  au romarin <i>Pané blé emmental épinard</i>	Filet de colin d'Alaska PMD  pané frais	Couscous de légumes, fèves, semoule 
Alternative sans viande					
Sa garniture	Riz BIO 	Haricots verts BIO  Purée pommes de terre BIO locales 	Farfalles et emmental râpé	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) Boulgour BIO 	
Produit laitier	Yaourt nature BIO 				
Dessert	Fruit de saison BIO 	Crème dessert vanille BIO 	Purée de pommes locales à la cannelle  	Crêpe nature sucrée Pâte à tartiner	Fruit de saison BIO 

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné  
par  
nos équipes**



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Œuf au grade élevé et  
plein air**



**Végétarien**






















Le pain servi chaque jour est issu d'une  
boulangerie locale

\* présence de porc

Du 6 au 10 février 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte BIO  Vinaigrette moutarde	Potage de légumes aux vermicelles  et emmental râpé		Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dés de mimolette	<b>** Les Pas Pareilles : Les Tartinables ***</b> Tartinable carotte, Haricot blanc, fromage fondu 
Plat protidique	Carbonara*	Sauté de bœuf BIO  sauce paprika et persil	Portion de filet de Merlu PMD  Sauce crème	Boulgour BIO à la mexicaine 	Rôti de dinde LR  Sauce Dijonnaise Galette de lentilles BIO 
Alternative sans viande	Torsades sauce caponata	Omelette BIO à l'emmental  			
Sa garniture	Torsades	Carottes BIO au jus de légumes  Riz BIO 	Purée de courge butternut et pommes de terre BIO locales  		Frites
Produit laitier			Bleu d'auvergne AOP 	Yaourt nature bio et sucre 	
Dessert	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné  
par  
nos équipes**



Le pain servi chaque jour est issu d'une boulangerie locale



**Local**



**Produit de la mer  
durable**
























**Oeuf au grade élevé en  
plein air**



**Végétarien**

\* présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou rouge BIO local  Et dés d'emmental Vinaigrette moutarde	Potage de légumes variés  Et emmental râpé		<b>** Amuse-Bouche : Céréales Kasha **</b> Carottes bâtonnets Sauce fromage blanc aux herbes 	Salade verte BIO  aux pommes, oranges et dés de mimolette
Plat protidique  Alternative sans viande	Tajine de légumes pois chiches 	Dés de poisson PMD  Sauce béchamel épices douces	Rôti de bœuf BIO  Sauce olive  Penne BIO  semi complète à la ratatouille, pois cassé et emmental	Omelette BIO nature 	Rôti de porc* jus aux oignons  Nuggets de blé
Sa garniture	Semoule BIO 	Riz BIO 	Penne BIO semi complète 	Courgettes BIO  au persil et bougour BIO 	Purée de pois cassés
Produit laitier			Pointe de brie BIO 	Yaourt nature BIO 	
Dessert	Purée de pomme BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 		Cake au citron  (Farine BIO locale  )

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné par  
nos équipes**



Le pain servi chaque jour est issu d'une  
boulangerie locale



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Œuf au grade élevé en  
plein air**



**Végétarien**

\* présence de porc





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Pomelos et sucre		Carottes râpées BIO locales Et dés de Cantal AOP Vinaigrette moutarde	Potage crécy
Plat protidique Alternative sans viande	Emincé végétal au jus sauce tomate	Sauté de porc sauce au caramel* Boulettes de flageolets BIO	Emincé de thon sauce fines herbes	Cuisse de poulet rôti LR  Sauce basquaise Crispi d'or	Tarte aux fromages du chef 
Sa garniture	Purée de patate douce	Haricots beurre au persil Boulgour BIO	Riz BIO	Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet) e torsades	Salade verte BIO
Produit laitier	Bûche de lait mélangée	Petit fromage frais nature bio et sucre	Coulommiers BIO		Yaourt aromatisé framboise BIO
Dessert	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Gâteau choco lentilles	

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné par  
nos équipes**



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Œuf au grade élevé en  
plein air**



**Végétarien**





Le pain servi chaque jour est issu d'une  
boulangerie locale

\* présence de porc





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis roses et beurre				
Plat protidique	Sauté de dinde LR 	Œuf à la coque  et ses mouillettes			
Alternative sans viande	sauce provençale Boulettes de soja sauce tomate				
Sa garniture	Brocolis BIO  et pommes de terres vapeurs BIO locales 	Coquillettes BIO  sauce tomate			
Produit laitier	Yaourt nature BIO 	Coulommiers BIO 			
Dessert		Fruit de saison BIO 			

Agriculture biologique



**LABEL ROUGE**



**Appellation  
d'Origine Protégée**



**Cuisiné par  
nos équipes**



Le pain servi chaque jour est issu d'une  
boulangerie locale



**Local**



**Produit de la mer  
durable**



**Œuf au grade élevé en  
plein air**



**Végétarien**

\* présence de porc