



MENU

Semaine 01 du 04 au 10 janvier 2021

Repas Végétarien



Janvier
GALETTE DES
ROIS

LUNDI 04

MARDI 05

MERCREDI 06

JEUDI 07

VENDREDI 08

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Riz aux dès de volaille aux légumes

Salade hollandaise (Salade verte, duo de fromage, vinaigrette) 

Potage de légumes

Cervelas

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF PC 

Rôti de porc forestière 

Blanquette de volaille 

Billes de soja sauce tomate 

Gratiné de poisson au fromage

Salade verte

Petits pois

Pommes rissolées

Semoule

Brocolis béchamel

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

Fruit frais 

Galette des rois frangipane

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 02 du 11 au 17 Janvier 2021

Repas Végétarien



MERCREDI 13

LUNDI 11

MARDI 12

JEUDI 14

VENDREDI 15

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette à l'orange 

Crêpes au fromage

Mousse de foie cornichons

Céleri rémoulade 

Taboulé

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la crème 

Sauté de bœuf VBF basquaise 

Dos de colin sauce citron

Parmentier de lentilles PC 

Poisson pané sauce tartare

Pommes vapeur

Ratatouille

Haricots beurre

Salade verte

Gratin de choux fleurs

DESSERT

Fromage blanc sucré

Fruit frais 

Galette des rois frangipane

Fruit frais 

Beignet aux pommes

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 03 du 18 au 24 janvier 2021

Repas Végétarien

LUNDI 18

MARDI 19

MERCREDI 20

JEUDI 21

VENDREDI 22

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre
oeufs vinaigrette

Betteraves vinaigrette 

Potage de legumes

Pâté de campagne
cornichons

Macédoine
mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse knack sauce
tomate

Steak haché VBF sauce
Barbecue 

Jambon grill à la diable 

Marmite du pêcheur
(Cubes de colin avec fruits
de mer)

Chili sin carné
végétales (Haricots
rouges, riz et sauce
chili) PC 

Haricots verts

Blé aux petits légumes

Coquillettes

Carottes vichy

//

DESSERT

Crème dessert vanille

Fruit frais 

Compote pomme banane

Fruit frais 

Cake cacao 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Repas Végétarien

Semaine 04 du 25 au 31 janvier 2021



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Pommes de terre Marco Polo (surimi mayonnaise)	Pizza au fromage	Emincé de choux et carottes vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé sauce tartare  Semoule	Sauté de boeuf VBF au paprika  Petits pois	Saute de volaille sauce provençale  Epinards à la crème	Charcuterie Pommes vapeur et fromage à raclette	Gratiné de poisson à la provençale Gratin de choux fleurs
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Fruit frais 	Donut's

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**